

姿蕴【质量到位】鸭田稻大米谁家好 丹东鸭田稻

产品名称	姿蕴【质量到位】鸭田稻大米谁家好 丹东鸭田稻
公司名称	沈阳天顺祥米业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村
联系电话	15604013333

产品详情

沈阳天顺祥米业有限公司主要经营：许可项目：无；一般经营项目：粮食加工、销售。等产品。公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持用户至上用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

五常大米受产区独特的、气候等因素影响，干物质积累多，直链淀粉含量适中，支链淀粉含量较高。由于水稻成熟期产区昼夜温差大，大米中可速溶的双链糖积累较多，对人体健康非常有益。五常大米颗粒饱满，质地坚硬，色泽清白透明；饭粒油亮，香味浓郁，是日常生活中做米饭的佳品。五常大米素有“贡米”之称。为依法制止商贩假冒“五常大米”现象，丹东鸭田稻，五常市大米协会在哈尔滨市工商局指导下，于1997年向国家工商行政管理局商标局申请注册可保护原产地名称的证明商标，2000年得到受理，2001年7月21日获正式核准注册，成为黑龙江省一个证明商标。

煮粥虽然人人都会，但要煮好，也需要一定的程序和规范。煮粥用的米应在煮前3小时~4小时洗好并沥干。煮粥用水一次要添足，中途不可再加水。火候的掌握是先用大火烧开，然后转用小火慢煮，还要不时搅拌，以免糊锅。一直熬到水米柔腻如一，才算完成。清代文人袁枚在《随园食单》中说：“见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使水米融洽，鸭田稻大米厂家直销，柔腻如一，而后谓之粥。”蒸的米饭加开水泡之，虽然也是由水和米组成，鸭田稻大米谁家好，那叫泡饭，不能称为粥，其滋补作用也远远赶不上粥。

沈阳天顺祥米业有限公司主要经营：许可项目：无；一般经营项目：粮食加工、销售。等产品。公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持用户至上

用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

五常市地处黑龙江省南部，属于中温带大陆气候，无霜期140天，平均年降水量608毫米，年日照2629小时。溪浪河、拉林河、牯牛河贯穿全境，水系纵横。充沛的日照，天然河水灌溉，鸭田稻大米加工厂家，加上种植的成熟期长的优质晚熟品种的水稻，使五常大米与众不同的特点。五常山清水秀，更是鱼米之乡。

姿蕴【质量到位】(图)-鸭田稻大米谁家好-

丹东鸭田稻由沈阳天顺祥米业有限公司提供。沈阳天顺祥米业有限公司（www.sytsxmy.com）是辽宁 沈阳 ,稻谷的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在天顺祥有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创天顺祥有限公司更加美好的未来。