

鱼台小米 龙水商贸 小米价格

产品名称	鱼台小米 龙水商贸 小米价格
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

如何挑选优质的好小米？

除了大米之外，小米也是我们平常所食用的一种粗粮，因为小米有着很丰富的营养价值，所谓经常被人们用来当做煮粥的重要食材，适时的吃一些小米其实对我们的身体是有益的，它有助于肠胃的消化，以及护肤美容等功效，常吃小米对我们的身体的影响是很大的，那么我们在购买小米的时候，怎样挑选优质的小米呢？

- 1、小米的大小：优质的小米，大小是一同的，因为在装袋的时分，会过筛子，这样，把大小不均匀的给筛掉
- 2、小米的颜色：优质的小米，颜色是均匀的，不会有白或者是黄颜色的差异，一般是乳白色或者是黄色
- 3、小米的光泽：正常的小米是有一层光泽的，在太阳底下，能看到许许亮光，就是优质的
- 4、优质小米有一股清香味，天然的没有异味，若是用手捏一下，很容易碎的，则为发潮了的，或者是发霉了的小米
- 5、把小米放在白纸上，向其哈口气，优质小米会看到有湿润现象，用手搓一下，若有黄色粒出现，那么可能是染色了的小米

在挑选小米的时候，一般来说黄色的要比发白的好，这是因为黄色小米中，如核黄素等营养素更多一些，但是特别需要注意的是，有些小米颜色看上去非常均匀，呈亮堂的焦黄色，这就要防备是否为染色小米了，正常的小米应该显淡淡的黄色，不会特别均匀油亮，小米中的黄色见光会分解，放置时间长的陈米往往会因脱色而颜色发白。

有些商家会在油里浸入色素，然后再喷到小米上，这样即使用水淘米，黄色也不会褪掉，所以用手抓一把小米，如果说感到小米有些发油发黏，就要小心了，比较好的小米应该流散性、单调性强，像沙子相同流下来，小米中应该有点米糠，若是没有的话，小编也是不建议大家购买的。

糯小米和粘小米有什么样的区别？

小米是我们日常生活中做粥的主要原材料之一，相信大家可能都听说过糯小米和粘小米，也有可能吃到，会感受到它们两者之间在口感和美味上面的差异，那么糯小米和粘小米具体有什么样的区别呢？下面小编就来为大家说到一番，以供大家作出更好的选择。

糯小米和粘小米在外观上面的区别并不是特别的大，因为二者都是呈现出黄色的颗粒，同时，在颗粒的形状方面也非常的相似，这也是由于他们生长环境以及气候条件的原因都是作为北方的一种农作物，小米价格，所以相对来说在外观上面非常的相似，而且，从味道上面也是能够很好的进行区分，所以在购买糯小米和粘小米的时候，就一定要根据生活经验来进行判断，这样子才能更好的进行区分

糯小米和粘小米都有很高的营养价值，都能够很好的帮助我们的身体进行蛋白质以及相应营养元素的补充，同时，二者都能够很好的改善我们身体的状况，在补充营养的同时，也能够帮助调理身体的结构，特别是能够起到补0气的作用，对于我们的身体调理来说，自然就能够有一定的效果，大家在平常的生活中也可以多进行尝试，这样子也能够更好的区分各自的效果，对于我们身体来说也是有很好的帮助

糯小米和粘小米在吃法上面，还是有一定的区别，糯小米主要是用于糕点，这和他的口味有一定的原因，因为糯小米主要是比较软，所以吃起来也就比较软糯，所以这也是它被制作为糕点的原因，非常的适合这样的口味，而粘小米主要是用于平常的一些熬粥，因为粘小米可以直接食用，小米储存，而且口味也非常的不错

早饭对很多人来说，是很奢侈的一件事情，他们奔波在地铁公司与家之间，是根本没有时间去吃早饭的，那么今天小编就给大家推荐一款，既有营养有很好喝，而且还不耽误时间的早饭小饮品，那就是用小米玉米做的饮品，简直是美味无比，普通的玉米打成汁之后味道可能不会很浓，但是在加入小米之后，味道便得到了升华，小米和玉米对脾胃都是很有好处的，搭配在一起熬粥或者打成汁都是很不错的

用料：水果玉米粒、木糖醇、清水。步骤一：将玉米逐粒掰下来，准备小米和木糖醇，其实细砂糖也是可以，不过血糖高的人饮用，小编还是建议使用木糖醇哦

步骤一：将玉米逐粒掰下来，准备小米和木糖醇

步骤二：将玉米粒和小米洗净，放入破壁机，加入清水至1500毫升刻度处，选择玉米汁程序，启动，制作时间共30分钟

步骤三：程序结束后，加入木糖醇，再搅打10秒至糖融化即可，倒出，鱼台小米，稍微晾凉即可饮用

小编在这里友情提示，剥玉米比较花时间，可以在前一天晚上剥好，第二天早上洗净后，即可制作玉米汁了，既简单快捷又营养美味

对于夏季没有胃口的大家，特别是需要减肥的女生们，小米厂家，是不是特别有帮助呢？这款低脂低卡的健康饮品，你值得拥有哦！想要了解更多关于小米的资讯，那就多多关注小编吧。

鱼台小米-龙水商贸-小米价格由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司（www.sdtalssm.com）在大米这一领域倾注了无限的热忱和热情，龙水商贸一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：左经理。