

## 姿蕴【质量到位】鞍山大米直销 鞍山大米

产品名称	姿蕴【质量到位】鞍山大米直销 鞍山大米
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

大米营养丰富，可以提供人体所需的能量，其中米糠层的粗纤维分子有助于胃肠蠕动，鞍山大米，对消化道疾病有效。大米正确的食用才能完全发挥其营养，建议淡一点吃更营养。

我们所说的“淡”是说指尽量不要在米饭当中加入油脂，以免增加额外的能量，也避免餐后更多地升高血脂。因此，炒饭尽量能够少吃，鞍山大米专卖，加香肠煮饭，或者用含有油脂的菜来拌饭，鞍山大米销售，也应当尽量避免。另一方面，尽量不要在米饭当中加入盐、酱油和味精，避免增加额外的盐分，否则不利控制血压和预防心血管意外。

籼米：

籼米系用籼型非糯性稻谷制成的米称为籼米。米粒粒形呈细长或长圆形，鞍山大米直销，长者长度在7毫米以上，蒸煮后出饭率高，粘性较小，米质较脆，加工时易破碎，横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。

根据稻谷收获季节，分为早籼米和晚籼米。早籼米米粒宽厚而较短，呈粉白色，腹白大，粉质多，质地脆弱易碎，粘性小于晚籼米，质量较差。晚籼米米粒细长而稍扁平，组织细密，一般是透明或半透明，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

大米的硬度越强，说明蛋白质含量越高。一般情况下新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬。看腹白：大米腹部常有一个不透明的白斑，一般含水分过高，收后未经后熟和不够成熟的稻谷腹白较大。看

爆腰：如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米，它的营养价值较低。看黄粒：米粒变黄是大米中某些营养成分或者是大米粒中微生物繁殖引起的。这样的黄粒米影响香味和口味。

姿蕴【质量到位】(图)-鞍山大米直销-鞍山大米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)是一家从事“大米,盘锦大米,稻田米,蟹田米”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“姿蕴”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使天顺祥有限公司在稻谷中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。 特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!