

一碗米饭一碗糖？不妨试试这款象田脱糖煲

产品名称	一碗米饭一碗糖？不妨试试这款象田脱糖煲
公司名称	中山市象田电器有限公司
价格	2580.00/台
规格参数	品牌:象田 型号:RF-409CCTIY 加热方式:IH电磁加热
公司地址	中山市南头镇威海路6号首层之一、二楼
联系电话	15927180228

产品详情

米饭是中国人餐桌上最重要的主角之一，它几乎可以供给全身所需所有营养。

米饭含有90%以上的人体必需的营养元素，但是米饭是高血糖指数的食物，尤其现在经过多道加工的精白米饭吃后易消化，血糖上升快，对控制血糖和血脂均是不利。

但是不吃米饭或者少吃米饭，也会导致摄入的碳水化合物不足，一样不利于身体健康。

那么如何健康食用米饭呢？

我们中国人吃米饭的习惯改不了，但现在讲究要吃得健康，怎么办？

——去掉饭里的多余糖分

你一定听说过老祖宗传下来的古法——甑子蒸饭，把米淘洗、浸泡、烧煮，半熟后捞起来，沥干，最后蒸熟。

如今，随着技术的进步，象田脱糖煲诞生。

象田脱糖煲在继承传统捞饭这种健康饮食方式的同时，在技术上进行突破创新，在蒸煮过程中实现米汤

分离，尽可能地降低米饭中糖的含量，米饭酥软，米汤营养，让米饭回归原有的健康。

脱糖煲可以有效脱去米饭中的大量糖分，从而起到控制血糖的作用。无论你是爱美追求瘦身的人，还是办公室中久坐不动的上班族，血糖偏高的人群，象田脱糖煲都可以让你远离糖分过高的状态，吃上香喷喷的白米饭。

脱糖电饭锅真的有那么神奇吗？

大米的成分主要为淀粉，而淀粉又分为直链淀粉与支链淀粉，其实“脱糖技术”

就是把米饭煮到半熟，等一部分支链淀粉溶解到米汤中，然后把米汤沥干，之后再继续蒸熟大米。“米汤分离”的技术，可以带走大量淀粉，碳水化合物会相对降低一些，更适合控糖人士吃。

那么脱糖米饭和普通米饭

在口感上又有什么区别呢？

相对普通米饭，用象田脱糖煲煮出来的脱糖米饭低淀粉、高蛋白、高纤维素，因此从营养上来说，吃脱糖饭就像吃粗粮一样；口感却跟精米一样，细腻软糯。不管是减肥人士、还是高血糖、血糖偏高患者都可以放心大胆的吃米饭了。

用象田脱糖煲烹制的米饭，像是母亲在厨房忙活的柴火饭，温柔的散发着香气，饭粒有韧劲又粒粒分明，嚼在牙间仿佛能感受到南太平洋的海风与阳光。

在寒冷的季节，煮上一锅脱糖饭，一家人围桌而坐，开始享受美食，在一饭一汤之间，

温馨有爱的氛围，让家人吃得更营养更健康才是最开心的事。