

鸭田稻大米加工厂家 姿蕴【口感美味】 丹东鸭田稻

产品名称	鸭田稻大米加工厂家 姿蕴【口感美味】 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

冷水煮大米既省事又方便，在煮饭的间隙还可以腾出手来做菜，两不误。所以大部分人都是用冷水煮大米的，鸭田稻大米哪家好，不过有些时候做事省力却不一定就是好事，冷水煮饭正是这样。米经过冷水浸泡后会大量吸水膨胀，使糊粉层的大部分营养物质溶于水中，随着水温升高和水分的蒸发，溶于水中的维生素B1会部分逸出，在碱性的水中遇热而被破坏掉，东北大米厂家建议您大米用热水煮，这样更能保留大米中的营养价值。

中医认为有机大米性味甘平，有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效，认为多食能令人“强身好颜色”。

营养更丰富：研究显示有机产品含有较多铁质、镁质、钙质等微量元素及维生素C，而重金属及致癌的硝酸盐含量则较低，因此有机大米比普通大米营养更丰富。

味道更好：有机农业提倡保持产品的天然成份，因此可保持食物的原来味道。

现在大家的饮食习惯一般都是大鱼大肉的菜多，然后吃一点点米饭。这样一来，大米自然难以起到比较好的补益作用。建议是菜不要太咸太辣，丹东鸭田稻，先多吃点米饭，鸭田稻大米，再稍稍吃点菜。

相信大家都知道，刚熬出来的粥，刚煮出来的饭，有一种新鲜的香浓味道，而放上三五个小时重新热来

吃，就没有这种好吃的味道了。

为什么会这样呢?这是因为粥、饭放置时间久了，营养成分和香气都会有流失。所以，粥、饭一定要现煮现吃，不要吃剩饭剩菜，而且从煮好到吃掉的时间，不要超过两个小时。

鸭田稻大米加工厂家-姿蕴【口感美味】-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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！