

# 沈阳大米公司 沈阳大米 姿蕴【健康美味】

产品名称	沈阳大米公司 沈阳大米 姿蕴【健康美味】
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

粳米：

粳米是用粳型非糯性稻谷碾制成的米。米粒一般呈椭圆形或圆形。米粒丰满肥厚，横断面近于圆形，长与宽之比小于2，颜色蜡白，呈透明或半透明，质地硬而有韧性，沈阳鸭田稻大米厂家直销，煮后粘性油性均大，柔软可口，但出饭率低。

糯米：

糯米又称江米，呈乳白色，不透明，沈阳大米哪家好，煮后透明，粘性大，胀性小，一般不做主食，多用制作糕点、粽子、元宵等，以及作酿酒的原料。糯米也有籼粳之分。籼粳米粒形一般呈长椭圆形或细长形，乳白不透明，也有呈半透明的，粘性大，粳糯米一般为椭圆形，乳白色不透明，也有呈半透明的，粘性大，米质优于籼粳米。

随着国内经济快速发展，我国人民消费已从温饱型向小康型转变，沈阳大米，人们对大米安全质量要求逐渐提高。

大米储藏方法很多。一是常温储藏。用干燥、自然低温、密闭的方法，将加工出机的大米冷却到仓温后，才堆垛保管；高水分大米，可以码垛通风后进行短期保管。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，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。

稻谷经脱壳后成为糙米，糙米去除绝大部分皮层和一部分胚后成为大米。

大白米米粒的表面还带有少量糠粉，影响大米的外观品质、储存性和制成的米饭的口感，沈阳大米公司，所以需要通过“抛光”工序去掉这部分糠粉。

抛光是清洁米加工的关键工序之一，由于抛光可去除米粒表面的糠粉，适当的抛光能使米粒表面淀粉胶质化，呈现一定的亮光。外观效果好，商品价值提高。

沈阳大米公司-沈阳大米-姿蕴【健康美味】(查看)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天顺祥有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村，联系人：王经理。