

姿蕴【健康美味】大米供应商 辽中大米

产品名称	姿蕴【健康美味】大米供应商 辽中大米
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

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，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，长粒香大米批发，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，大米供应商，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

现在大家的饮食习惯一般都是大鱼大肉的菜多，大米生产厂家，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，先多吃点米饭，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。

关于蒸煮米饭还有一些小技巧：煮饭时，在大米中加少量盐、少许猪油，会使饭又软又松。煮饭时，辽

中大米，往水里滴几滴醋，煮出的米饭会更加洁白、味香。煮干饭加热时间长，维生素B1损失会超过30%。如在煮饭时撇去米汤水，维生素损失会超过40%。米饭做夹生了，可往饭锅里倒点米酒，再煮一会儿便成。剩饭重新蒸煮，可往饭锅水里放点盐，吃时口感像新饭。

姿蕴【健康美味】(图)-大米供应商-辽中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！