

一家人的养生指南：这样蒸米饭，脱糖又健康！

产品名称	一家人的养生指南：这样蒸米饭，脱糖又健康！
公司名称	中山市象田电器有限公司
价格	1980.00/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

中国人喜食大米，一家人其乐融融地围着餐桌，吃着热气腾腾的米饭，配上一桌子菜，再聊些家长里短，就是一天里最放松的时刻。

白米饭口感香糯，能提供人体必须的能量，而且容易消化吸收，特别是相对糙米还有养胃的功效。米饭养人，但淀粉过多。

尤其是近年来，身边越来越多的长辈备受糖尿病、高血糖的困扰。糖友们不仅要忌口、不能吃糖分高的食物，而且每天都要吃一堆的降糖药，甚至是要持续打胰岛素来平衡自身的血糖。

有些人甚至戒掉了白米饭，转而吃没味道、口感又差的杂粮、粗米，对于长期以米饭为主食的人来说，实在是太残忍了。

不过今天要告诉大家一个好消息，用它煮脱糖饭，糖友们可以放心吃香喷喷的米饭了。

一键制作脱糖饭

香喷喷的白饭放心吃

台湾象田脱糖煲

用它蒸出来的米饭，不仅糖分明显减少，而且比一般的米饭的口感更加绵软，助于消化！

大米中含有多余淀粉！

我们知道大米的主要成分是淀粉。不过淀粉也分两类：一类是直链淀粉，直链淀粉消化速度慢，吃了之后血糖浓度就上升得慢；另外一类是支链淀粉，消化快，吃完之后血糖上升就快。对于糖尿病人或者高血糖人群，支链淀粉含量低是有利于控制血糖的。

同时，由于支链淀粉水溶性强，直链淀粉水溶性弱，因此可以通过反复水煮过滤，把大量支链淀粉过滤走，然后剩下低GI（升糖指数）的直链淀粉，这样一来，米饭的含糖量就会降下不少。

这个象田脱糖煲，采用的就是这一降糖的原理。

用象田电饭煲烹制的米饭，就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。

台湾象田脱糖煲，传承了千年的沥米工艺，古今结合，米饭粒粒饱满，松软可口，香喷喷的，特别好吃，一家老小从此都可放心吃饭。

上了年纪的人需要严格控制糖分的摄入量，这个能够制作脱糖饭的饭煲，颜值又高，实力更抗打，马上给父母入手一个~

象田脱糖煲，一家人的养生宝贝

普通米饭含糖太高，如果不注意节制得了富贵病，到头来吃不好饭身体又受罪，可真划不来！

象田脱糖煲用煮、沥、蒸3步，脱掉米饭里的多余糖分，让米饭同时具备精米的口感和粗粮的营养，饱腹感强但不会轻易发胖升血糖。

一煮：溶出淀粉

高温沸腾煮至八分熟，使大米中的淀粉充分溶解到米汤中

二滤：分离米汤

通过内胆底部的过滤网，让带有淀粉质的米汤流入米汤盒中

三蒸：粒粒饱满

排出米汤后，利用水蒸气充分加热，蒸熟的米饭更香糯饱满

创新工艺技术，水米分离。使米饭糖分降低，适合糖尿病人使用。

很多人都喜欢吃蒸出来的米饭，米粒颗颗分明，相比煮米饭而言，香味更足，劲道弹牙，很多刚学煮饭

的人都为煮饭放多少水而发愁，有了象田脱糖煲，煮饭真是省事啦，家人都能轻松煮出一锅软硬适当的米饭，营养又健康。