

田坤道大米如何长期保存

产品名称	田坤道大米如何长期保存
公司名称	吉林省寒土地农业科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长春市净月开发区生态大街与天普路交汇6777号君临东方B栋5单元515（注册地址）
联系电话	13843143752

产品详情

现代人生活节奏加快，在家吃饭的时间越来越少。很多人都有一个疑惑，买了大米放在家里，等去吃时发现大米发霉了、长虫了，没法吃了只能扔掉，那么大米该如何时长期保存？

下面教大家几个长期保存大米的办法：

1、固定用一个袋子装大米，最好是麻袋。先把装大米的袋子浸泡在花椒水中，然后取出晾干，再装入大米，并在米袋里放入几包小花椒，扎紧米袋，放在阴凉通风的地方。

因为花椒有独特的味道，可以帮助去除蚊虫，所以先用开水煮沸花椒，再用装大米的麻袋浸泡花椒水，泡出花椒的味道后再取出来晾干。

晾干之后的麻袋，就可以装入大米了，然后再用纱布装几包花椒，放在米袋的上面，中间和下面，最后扎紧米袋的袋口，将米袋放在阴凉通风的地方。

用花椒保存大米的方法是根据花椒的味道能够驱虫的原理，浓烈的花椒味道让虫子不敢靠近，而将米袋放在阴凉通风的位置也不会让大米长虫。

2、用我们厨房的常备调料——大蒜来保存。首先准备一些大蒜，将其剥皮并分成一个一个，然后放入大米底部即可。

3、借用的是白酒储存大米。在我们存放大米的容器里放入一个装有白酒的干净酒瓶，酒瓶瓶口要高于米面，不盖盖子，然后把容器盖严即可。白酒通过瓶口可以挥发出乙醇，起到灭虫、杀菌的作用。

4、用我们常用来炖汤的干海带储存大米。切一小段干海带，将它放入大米中，干海带表面上附着一层白色的霜——“褐藻胶”，它可以吸取大米中的湿气，来维持大米的干燥性，起到杀虫和抑制霉菌的作用。

通过以上这四种方式保存，大米就算放一年也不用担心会生虫哟。