

姿蕴【健康美味】鸭田稻大米厂家 大连大米

产品名称	姿蕴【健康美味】鸭田稻大米厂家 大连大米
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

怎么样做米饭才好吃？

- 1、做米饭时，大米价格，在大米中加少量盐、少许猪油，会使饭又软又松；
- 2、往水里滴几滴醋，煮出的米饭会更加洁白、味香；
- 3、米饭做夹生了，大米品牌，可往饭锅里倒点米酒，再煮一会便成；
- 4、剩饭重新蒸煮，可往饭锅水里放点盐，吃时口感像新饭。

米饭做法小技巧1大秘籍洗米：洗米一定不要超过3次，如果超过3次后，米里的营养就会大量流失，这样蒸出来的米饭香味也会减少。记住洗米不要超过3次。

中粒米粒形长圆、较之长粒米稍肥厚，长宽比在2~3之间，一般为半透明，腹白多，粉质较多，煮后松散，大连大米，食味较粗糙。质量不如长粒米。我国两湖、两广、江西、四川等省所产的大米多属中粒米。美国的齐奈斯也属中粒米。

泰国大米标准根据大米的长度分为特长型（7毫米以上）、长型（6.6~7毫米）、中型（6.2~6.6毫米）和短型（6.2毫米以下）4种。

看爆腰。爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热现象后，米粒内外失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，鸭田稻大米厂家，就说明是爆腰米。

看硬度。大米硬度越强，蛋白质含量越高，透明度也会越好，表明米的质量好。一般情况下，新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬。牙齿一咬变成粉状，说明大米不新鲜。如果分成两块，说明大米新鲜可选购。一般新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬，晚粳（粳）米比早粳（粳）米硬。

姿蕴【健康美味】(图)-鸭田稻大米厂家-大连大米由沈阳天顺祥米业有限公司提供。姿蕴【健康美味】(图)-鸭田稻大米厂家-大连大米是沈阳天顺祥米业有限公司（www.sytsexmy.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。