

## 姿蕴【质量到位】大米厂家直销 黑龙江大米

产品名称	姿蕴【质量到位】大米厂家直销 黑龙江大米
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

### 我们日常吃的是什么米

我们日常中吃米的种类可以分为籼米、粳米、糯米，下面列举一些我们日常生活中能够接触到的米。

**油粘米：**是籼米中具有代表性的米种，大米厂家直销，因为油脂比较高，用砂锅煲饭后，饭面泛起了油光所以才称这个为油粘米。这种米的米粒通常呈现出长椭圆形和细长形，还有一些市面其他的鼠牙粘、软香米，特纯香米、新晚米都属于籼米。

**东北米：**非常典型的粳米。在生活中有这样的一个意识，就是东北米好吃，其实东北米属于粳米。米粒一般呈现出椭圆形。同属于这种米的还有长粒香米、生态稻米、珍珠米、清洁米。

大米我们每天都吃但是你知道它们是怎么分类的吗，其实在我们国家大米的分类和稻谷有着密不可分的关系，从粒型来看分为籼米、粳米和糯米。国际上又根据稻谷的加工程度和方法分出了糙米、白米、蒸谷米、和碎米等。

早籼米米粒宽厚而较短，呈粉白色，腹白大，黑龙江大米，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，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

用手搓。选购大米前，鸭田稻大米哪家好，请注意洗净手，不要擦任何护手霜。然后将手在米袋中上下反复插几次，如果手上留有米粉、糠皮等杂物，是正常米；如果手上光滑、油腻、发亮、无粉末，就可能是掺油大米。

再闻味。手中取少量大米，向大米哈一口热气或用手摩擦发热，然后立即嗅其气味，长粒香大米批发，安全的大米具有清香味，无异味。大米陈化后无气味或有糠粉味，劣质大米则有轻微霉味。取几粒大米放入口中细嚼，正常大米微甜，无异味。

姿蕴【质量到位】(图)-大米厂家直销-黑龙江大米由沈阳天顺祥米业有限公司提供。姿蕴【质量到位】(图)-大米厂家直销-黑龙江大米是沈阳天顺祥米业有限公司（[www.sytsxmy.com](http://www.sytsxmy.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。