

姿蕴【质量到位】抚顺大米价格 抚顺大米

产品名称	姿蕴【质量到位】抚顺大米价格 抚顺大米
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

食用大米有较高的营养价值。但大米蛋白质中赖氨酸和苏氨酸的含量较少，所以不是一种完全蛋白质，抚顺大米价格，其营养价值比不上动物蛋白质。但在午餐和晚餐时食用大米，较面食而言更有利于人们减肥。在我国南方地区人们一般食用大米作为主食，而在北方就有很大的不同。

脂肪含量约9%，其脂肪中所含的亚油酸含量较高，一般占全部脂肪的34%，比菜籽油和茶油分别多2-5倍。

怎么分辨大米的好坏

普通的大米，携带的米屑比较多，淘米的时候淘米水会出现浓白色，抛过光的大米，一般大米碎屑会比较少，虽然也能出现白色的米浆，但是颜色会稍微淡一些，抚顺大米公司，而化学抛光米一般都经过两次或者多次抛光，碎屑清理的非常干净，所以即便是初次淘米，淘米水都是非常干净，抚顺大米，如果您家的大米淘米水一直是清澈见底的话，那么这种大米可要小心了。

越贵的米营养就越高：

很多人都觉得大米之所以贵，肯定是因为富含的营养高真的是这样的吗？其实一般来说大米的营养成分都是差不多的，可能相差的地方就是在口感上了吧。而米之所以价格昂贵，主要的原因可能是量产比较少，确实口感较好，但是这和营养是无关系的。尽量买从正常渠道中购买的包装大米，这样不仅能够保证大米的质量，还能追根溯源不怕买到的米是否是新米还是陈米。

姿蕴【质量到位】(图)-抚顺大米价格-抚顺大米由沈阳天顺祥米业有限公司提供。姿蕴【质量到位】(图)-抚顺大米价格-抚顺大米是沈阳天顺祥米业有限公司（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。