

# 吉林单氏米业 弱碱有机食品小黄米 有机食品

产品名称	吉林单氏米业 弱碱有机食品小黄米 有机食品
公司名称	北京成至国际管理咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	吉林省通榆县兴隆山镇长胜村
联系电话	18624096898

## 产品详情

吃碱不落小米注意哪点？

小米护胃的说法深入人心，但有些人一喝小米粥就会难受，这是为什么呢？

淀粉分为支链淀粉和直链淀粉，前者黏性大，会增加食物在胃部的停留时间，造成胃酸分泌增加。

因此，对胃酸多的人来说，不要选择黏小米。

黏小米也叫“小黄米”（“大黄米”是黍的黏性品种），在东北常用来制作黏米饭、黏豆包等。

对胃酸偏少的朋友来说，选择口感软糯一些的为好。目前市场上有黑小米、绿小米、黄小米和白小米等不同颜色的非黏性品种，其中白小米消化，绿色有机食品小黄米，颜色越深的品种，有机食品，越不适合胃酸少的人。

吉林单氏米业提供OEM贴牌代工服务，长春农科院技术支持，线下自有工厂，弱碱有机食品小黄米，有机绿色认证，什么是有机食品，保证质量，供货及时，可真空包装，生产技术成熟，欢迎前来咨询。

具体小孩添加小米粥的时间呢？

尽管像小米这类的粗粮有很多好处，也可以对小孩消化系统、有一定的益处，但是在可以添加辅食时，还是应该从含铁类米糊开始，不适宜马上就给小孩食用小米粥，特别是做的不软烂的。

这是由于粗粮本身是高纤维食物，而热量却不及大米那样精细的食物，在孩子刚添加辅食时过多食用会不满足所需的热量和对细烂食物需求。

而把添加小米粥的时间安排在周岁过后。在孩子平时的饮食中除去保证一定量的奶类、需要摄入的其他食物种类、合理数量、饮水外，可以摄入少量的小米等粗粮。

还是那句话，家长要在自家孩子饮食喂养过程中多多观察、留心的。在不同营养元素的食物、同类食物之间的搭配互换，如何选取食物的数量上都要细心选择。要根据自己的孩子的发育情况和饮食需求、喜好灵活把握！

吉林单氏米业拥有靠近自然保护区种植基地，农作物皆为健康绿色有机食品，源头种植基地和工厂，全流程可视化，粮食品质有保证，加工发货速度快，是您可以放心信赖的代工工厂，期待您的加入！

### 黄小米南瓜饼的做法

材料准备：

鸡蛋1个 南瓜20g 小米30g 小麦粉30g

做法：

碱不落苏打黄小米提前浸泡2小时，能够充分泡涨，方便后期搅打。

南瓜切小块，隔水蒸熟，蒸至软烂，冷却后，捣成南瓜泥。

将浸泡后的小米倒入辅食机中，加适量的清水搅打成糊状，小米糊倒出过筛，取80g。

碗内磕一个鸡蛋，打散，加入小麦粉，小米水搅拌均匀后加入南瓜泥搅拌均匀。

平底锅不刷油，倒入适量蛋液，摇晃均匀成薄饼状，一面熟透后，翻至另一面煎熟即可。

细心的朋友会发现这个里面不含糖，但是吃起来是有点甜甜的，这要归功于南瓜；

碱不落苏打黄小米除了富含维生素B族以后，含铁量也是大米的4.8倍，含磷量是大米的2.3倍，但是蛋白质缺少，所以我们搭配了鸡蛋，让营养更加丰富。

吉林单氏米业拥有靠近自然保护区种植基地，先进的生产设备及专业的生产工人，源头种植基地和工厂，粮食品质有保证，如期保质保量的供货，是您可以放心信赖的代工工厂，欢迎前来咨询。

吉林单氏米业(图)-弱碱有机食品小黄米-有机食品由北京成至国际管理咨询有限公司提供。北京成至国际管理咨询有限公司(www.shanshimiye.cn)坚持“以人为本”的企业理念,拥有一支技术过硬的员工队伍,力求提供更好的产品和服务回馈社会,并欢迎广大新老客户光临惠顾,真诚合作、共创美好未来。成至国际——您可信赖的朋友,公司地址:吉林省通榆县兴隆山镇长胜村,联系人:张丁予。