

十田十美品牌告诉您五常大米 外观鉴别方法

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 十田十美品牌告诉您五常大米 外观鉴别方法 |
| 公司名称 | 五常市喜家水稻种植专业合作社 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 黑龙江省哈尔滨市五常市龙凤山镇兰彩桥村 |
| 联系电话 | 13091885456 |

产品详情

“五常大米”外观鉴别方法

1.视觉。先看其外观包装：精美、方便，包装厂家地址是在五常本地，生产商和经销商都在本地的品牌因为地理优势会比较靠谱。观米无任杂质、灰粉、杂色米、霉病米，米粒整齐、均匀、晶莹剔透，另外市面上的米大多是抛光米，稻谷由谷皮、胚乳、胚芽组成，分别占总量的13%--15%、83%---87%、2%---3%，抛光大米在打磨过程中营养素损失比较严重，不如不抛光大米有营养，但方便持久保存，大家可以根据自己的生活习惯和侧重点选择。新米的淘米水，一般颜色纯白，似牛奶颜色，陈米的淘米水一般颜色很淡，没有颜色，一般新米外层有一层膜，很容易溶于水，陈米抛光过后，外层膜遭到破坏。

2.嗅觉。无任何怪味、异味。蒸煮米饭会淡淡米香。好的五常大米会带大家找到小时候煮饭满屋飘香的味道，但香味不浓烈。

3.触觉。触摸大米会感觉到质地坚韧、细腻滑润。搓米会散发出淡淡的米香，手上也会留有米香味。

4.味觉。抓几粒米，放到嘴里咀嚼，味佳，微甜，无任何异味为正常米，乏味或微有异味，有酸味，苦味及其他不良滋味均为劣质米。品尝：米饭筋糯宜口、醇厚略甜、香味馥郁并且弹牙不夹生。剩饭也不回生。