

# 五常大米是中国好的大米吗

产品名称	五常大米是中国好的大米吗
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

有句话说：“泰国香米出福水；中国香米出五常”

较之南方的一年两熟甚至三熟，五常大米一年只能熟一次。这意味着每年十一月份产出的一次稻谷，将倾注农民一年的心血。五常大米还延续着古老的种植方法，人工插秧，人工除草，人工收割。

加之五常米的亩产量只有普通大米的三分之一，如此低的出米率，让每一粒米都弥足珍贵。这也是五常大米比较贵主要原因。

也正因如此，五常的大米经历了普通大米两倍甚至是三倍的生长周期，所以淀粉含量很高，吃起来有种微甜的感觉，剩饭也不回生。

在检测上有三个数据是衡量五常大米的硬标准，1，食味值，85+；2，直链淀粉含量，15-20%，太低米饭偏软，太高，米饭偏硬；3，胶稠度，70mm+。

真正的五常大米闻着香，吃着香，筋糯适宜，入口有嚼劲，饭粒比浆糊、胶水还好用，剩饭凉了不回生。区别众多假米简单的办法就是等米饭稍凉一点吃，假米，掺米，米饭凉了没有咬头，回生或者泻口或者柴，而真的五常大米依旧筋道肉透。

五常大米确实是国内名列前茅的大米了，希望大家都能买到好的五常大米来品尝