

# 通榆小米厂家 吉林单氏米业 通榆小米

产品名称	通榆小米厂家 吉林单氏米业 通榆小米
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

小米熬粥吃米油，营养体内留！

小米的吃法有三：一是熬粥，二是煮饭，三是磨成小米面蒸着吃。这三种吃法，各有各的滋味，但以煮粥吃为好，可以与各种粗粮搭配，做成不同风味的粥，有着很好的营养和药用功效。

小米熬粥不仅好吃，而且营养丰富，具有益腰膝的功效，通榆小米厂家，确实是上好的营养食品。尤其不可忽视的是小米粥中的米油，滋补力非常好，相当于人参等名贵的药材滋补功效。

吉林单氏米业拥有自有种植基地及加工工厂，种植基地靠近向海自然保护区，世界三大盐碱地之一的吉林通榆县，小米中含有苏打成分，弱碱成分调节人体酸性环境。加工过程中无添加，无抛光，保留胚芽米原始营养。

怎么获得小米中丰富的米油？

清代赵学敏撰写的《本草纲目拾遗》中记载，米油“黑瘦者食之，百日即肥白，以其滋养阴之功，胜于熟，每日能撒出一碗，淡服”。清代医学家王孟英在他的《随息居饮食谱》中则认为“米油可代参汤”，因为它和人参一样具有大补元气的作用。

需要注意的是，为了获得的粥油，煮粥所用的锅必须刷干净，不能有油污。煮的时候小火慢熬，而且不能添加任何佐料。此外，小米还可和豆类一起煮粥，通榆小米，将小米、紫米、玉米糝、红豆、绿豆、花生豆、红枣一起煮熟至黏稠状即可。

吉林单氏米业拥有自有种植基地及加工工厂，种植基地靠近向海自然保护区，世界三大盐碱地之一的吉林通榆县，小米中含有苏打成分，弱碱成分调节人体酸性环境。加工过程中无添加，无抛光，保留胚芽米原始营养。

煮碱不落苏打小米粥的时候到底是水开了还是冷水下米？

有些朋友在熬小米粥的时候有个疑惑，通榆有机苏打小米，是冷水放米？还是水开了放米？

- 1、把小米淘洗干净。不要用手搓，会搓掉小米表皮含有的营养物质。
- 2、锅里放好适量的水以后，直接就把淘好的小米放锅里，然后开火开始熬。
- 3、等水开了，开始冒气，再熬20分钟到25分钟，就OK了。

煮小米粥，一定要冷水放米，然后等水开以后，再熬25分钟。这样的小米粥喝。喜欢喝汤的，就多放水，熬的稀一些，喜欢喝米糊的，那就熬的稠一些。

小米即粟米，能开肠胃、补虚损、益丹田，通榆小米产量，可用于气血亏损、体质虚弱、特色小米粥胃纳欠佳者进补，适于产妇乳少、产后虚损而引起的乏力倦怠、饮食不香，可作早餐食用。

冬春季小米粥更适于产妇。我国北方许多妇女在生育后，都有用小米加红糖来调养身体的传统。

吉林单氏米业拥有靠近自然保护区种植基地，品质超出市场大部分黄小米，农作物皆为健康绿色有机食品，源头种植基地和工厂，粮食品质有保证，加工发货速度快，始终如一的品质，欢迎前来咨询。

通榆小米厂家-吉林单氏米业-通榆小米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](http://www.shanshimiye.cn)）位于吉林省通榆县兴隆山镇长胜村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前成至国际在农副产品加工中享有良好的声誉。成至国际取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。成至国际全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。