

上海御香贡米工厂直销

生成日期: 2025-10-30

好的大米被选中，有效的储存也很重要。1. 预防大米虫的储存方法有很多，大蒜储存法就是其中之一。将去皮的大蒜和米放入装有米的袋子中，可以起到杀菌、驱蛾、杀螨的作用。此外，八角也可以起到类似的作用，但放入米之前较好用手掰开，使其效果更明显。2. 用白酒存放米，将酒瓶垂直插入米中心，打开盖子，使酒瓶口略高于米表面，然后密封米。为了使酒瓶在米中立稳密封，建议将大的米放在有盖的密封容器中，而不是袋，这样更有利于保存。3. 花椒的储存量为米，花椒有一种特殊的刺鼻香味。这种香味可以用来驱虫，所以米和辣椒一起存放也是可取的。具体有两种方式：一、将适量的花椒(一般40粒即可)放入锅内，然后加入多于浸泡存米布袋所需的水量。将水烧热，晾凉，把存米布袋放入花椒水中浸泡约5分钟，然后拿出来晾干。这时再装入大米。大米就可以长时间存放也不生虫。二、将花椒放入透气性好的纱布或薄布内包成若干小包，然后将小包均匀地放在的各个角落，再系紧袋口即可。粳米显然要比籼米粘得多。籼米适宜做干饭，粳米适合做稀饭。

上海御香贡米工厂直销

大米存储建议：根据季节适当储存：一年中，根据不同的季节，家里米的库存可以及时调整。一般夏天气温高，空气湿度大，所以米极度潮湿发霉，很难保存，要少保存，较好边买边吃。但秋冬季节气温低，气候干燥，大米的食用品质不易受环境影响，可适量储存。及时通风、防潮、隔热，远离热源，并尽量存放在阴凉、干燥、通风的地方。新米打出来的时候颜色会是深黄色，拿在手里会有白色的米灰。擦洗米时，会看到厚实的米果肉，没有摩擦，这才是新鲜米的本色。上海御香贡米工厂直销米粥具有补脾、和胃、清肺功效。

粳米和籼米的区别：1. 对碎米的要求，籼米在加工过程中容易产生碎米，因此对碎米的含量要求不同。米标准的优良粳米不超过15%，而米标准的优良籼米不超过30%。2. 营养成分和口感，籼米和粳米在营养和口感上有很大的差异。籼米的蛋白质含量在8%以上，而粳米只有7%。粳米的粘度应大于70，籼米的粘度应只超过60。所以粳米要明显比籼米的粘性大很多。所以籼米适合做干饭，而粳米适合煮粥。粳米有一定的降压降脂作用，籼米也有温胃的作用。

营养成分方面，蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素B1、镁、铁、锌含量相近，但粳米的维生素B2、维生素E、钙含量明显高于籼米，而尼克酸和硒含量则高于籼米。尼克酸可以改善记忆，硒和维生素E可以抗氧化。籼米粘度差，米煮熟后松散，适合做炒饭。籼米更多的是“做菜”。用它做饭时，要适当多加水。米的水比约为1:1.5。粳米粘性适中，米粒略粘但煮熟后仍可分离。适合煮饭或者煮粥，但是吃的水少，也不怎么煮。烹饪米时，米的水比例约为1:1.2。知道籼米和粳米在营养和口感上的区别，不同类型的米有不同的营养和口感。你需要哪个米取决于你的用途。大米中含有丰富的维生素B1和无机盐，还有较高的膳食纤维，对维持血糖平衡有重要作用。

籼米和粳米在营养上有什么区别？目前市场上的大米主要有两种，长的叫籼米，圆的叫粳米。那么籼米和粳米在营养和口感上有什么区别呢？我们来看看保健**对米的营养和口感的介绍：长粒米也叫籼米。从外部看，籼米颗粒一般呈长方形或细长形。常见的有香米、香米、龙纹香等。常种植于低纬度、低海拔和湿热地区，在我国南方地区较为常见。圆粒米也叫粳米。其纹理短而宽，呈椭圆形或卵形。常见的有水晶米、东北大学米、珍珠米等。适宜在高纬度或低纬度的高海拔地区种植，在我国北方较为常见。籼米和粳米与其它药物结合，具有很好的药用效果。

上海御香贡米工厂直销

籼米米粒粒形呈细长或长圆形，长者长度在 7 毫米以上，蒸煮后出饭率高，粘性较小。上海御香贡米工厂直销

籼米选择技巧：根据水稻收获季节，可分为早籼米和晚籼米。籼米-米粒宽而短，呈粉白色，大腹白，多粉质，质脆，比籼米粘度小，品质差。籼米-米后期，颗粒细长略扁，质地细腻，一般透明或半透明，小腹白色，硬颗粒多，油性大，品质好。制作技巧：1. 籼米煮好后，米干松，通常用于萝卜糕、米粉、炒饭；2. 米做的粥比较容易消化吸收，但是做粥的时候不要放碱，因为米是人体维生素B1的重要来源，碱会破坏米中的维生素B1会导致B1缺乏。3. 用大米做米的时候，一定要“蒸”，不能“鱼”，因为捞米会损失很多维生素。上海御香贡米工厂直销

江苏金裕粮元现代农业发展有限公司拥有 江苏金裕粮元现代农业发展有限公司主要经营粳米，籼米，珍珠米，御香贡米等，旗下主要经营品牌有“金裕粮元”系列产品，从创建至今，我们一直以服务百姓，创新科技农业产品为企业使命，并以市场为导向，以信誉求发展，以科技为依托作为企业经营理念，严格按照标准化种植、采摘、供应生产经营，全力打造粮食产业服务终端于销售终端的对接，实现淮安地区农业产业链融合，保证精品、健康的粳米产品，从产地直达百姓餐桌。等多项业务，主营业务涵盖金裕粮元，粳米，籼米，珍珠米。公司目前拥有专业的技术员工，为员工提供广阔的发展平台与成长空间，为客户提供高质的产品服务，深受员工与客户好评。公司业务范围主要包括：金裕粮元，粳米，籼米，珍珠米等。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。一直以来公司坚持以客户为中心、金裕粮元，粳米，籼米，珍珠米市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。