

湖州水洗免淘米价格

发布日期: 2025-09-22

绿色大米是从普通米发展到有机米的过渡产品。绿色大米分为A级和AA级：A级绿色大米要求在生产过程中严格按照绿色食品生产资料使用准则和生产操作规程的要求，使用有限的化学合成生产资料，产品质量符合绿色食品产品标准。AA级绿色米要求生产过程中不得使用化肥、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂等对环境和健康有害的物质，产品应当采用有机方式生产，产品质量应当符合绿色食品标准。简单来说，A级绿色米允许种植水稻时有限使用化学合成物质，AA级禁止使用。有机米禁止使用农药、化肥等合成物质。并且不允许使用基因工程技术(转基因)，这是大米的较高标准。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。湖州水洗免淘米价格

清洁米。清洁米又叫免淘米，是一款干净、晶莹、整齐、符合卫生要求的大米，不必淘洗就可以直接煮着吃。普通米在水中淘洗不仅消耗大量的水分，而且在淘洗过程中会损失大量的营养物质。根据相关数据，经过淘洗，普通大米蛋白质成分损失达到5.5%~6.1%，钙流失高达18.2%~23.3%，铁损高达17.7%~46.0%。清洁米是采用特殊工艺生产的免淘大米，避免了烹饪过程中冲刷造成的营养流失。这种米方便适用，储存性好。其风味在常规贮藏条件下明显优于普通米，是目前大米的主打产品。湖州水洗免淘米价格籼米性味甘甜，有健脾养胃的作用。

籼米是什么米？要理解籼米是什么米，首先要讲大米。米相信大家都很熟悉，但是米的品种却知之甚少。根据水稻的分类，米可分为六类：早籼米、晚籼米、早粳米、晚粳米、籼糯米和粳糯米。其中籼米是中国产量较高的水稻米。籼米是米，米细长或长方形的谷粒，其由非糯性籼米制成。长辈的长度在7毫米以上米，煮饭后出米率高，粘度小，米脆。长方形在加工过程中容易破碎，横截面呈扁圆形。颜色是白色和透明的，有些是半透明和不透明的。根据水稻收获季节，籼米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。

1. 清洗大米。米清洗不正确会降低米大米中营养成分的含量，也会影响米大米的口感。蒸好的米吃起来既不香也不软。如果洗太久，米的营养价值会较大降低。正确的清洗方法是用手轻轻擦洗大米一次，然后用自来水冲洗大米一次，因为大米冲洗的次数越多，大米中的维生素和矿物质就会越少，从而影响我们身体对营养物质的摄入。2. 米的烹饪。蒸米的时候，一定要用热水蒸，因为热水可以让米迅速膨胀，从而让米吃到更软的糯米。蒸米时，米与水的比例一般为0.8:1，这样既能使蒸好的米不软不硬，又能使其更香。如果想让蒸好的米发光，在蒸好的米水中放2滴玉米油，这样蒸好的米就会发光。大米越有光泽，说明大米越新鲜。

籼米的作用。籼米在日常生活中没有粳米和米那么常见，但籼米本身就有丰富的营养价值。江苏景山生态有机农业有限公司就来讲一下籼米的作用。1. 粳米性味甘，有健脾养胃的作用。2. 粳米富含维生素B₁能有效预防口腔溃疡。3. 粳米粥具有清肺养胃、健脾的作用。4. 粳米能刺激胃液分泌，帮助消化。5. 粳米可以促进脂肪吸收，帮助肥胖人群减重。6. 粳米富含碳水化合物，每100g籼米含有77.5g碳水化合物。7. 此外，籼米还含有膳食纤维、硫胺素、核黄素、烟酸、维生素E和钙、磷、钾、钠、镁、铁、锌、硒、锰等多种微量元素。新米就是当年新收割加工的大米，因为是新收割的。所以它的蛋白质含量也就更高一点，吃起来更有嚼劲。湖州水洗免淘米价格

新米硬度高，陈米则发酥，鉴别方法也很简单，用牙咬一下就好了，硬的是新米，酥的是陈米。湖州水洗免淘米价格

清洗大米的小方法。大米含有维生素和无机盐，它们特别易溶于水。如果淘米时间过长(比如五分钟)，甚至把米使劲搓洗，米的表面营养就会流失。而大米的营养主要在表面。想要保持大米的营养，要记住：不使用自来水或热水淘米，不用力揉搓搅拌大米，不用水浸泡大米，淘米时用水量少。那就该煮饭了。淘米后，你必须立即在锅里煮。大米经过长时间浸泡后，大米中一种叫做核黄素的营养物质会流失很多，蛋白质和脂肪也会或多或少的流失。用米煮饭，要先淘米，洗去米粒中间夹杂的泥沙和杂物。然而，在淘米过程中，米粒表面的营养物质很容易随水流失。实验表明，米粒中的蛋白质、脂肪和无机盐将分别损失4%、10%和5%。湖州水洗免淘米价格