

# 糙米是甚麼？

糙米是收穫後的稻穀經脫殼後的種子，保留了一層不易透水粗糙的外層，又稱為「糠層」。部分品種具有顏色，去殼後形成所謂的紅米、黑米、褐色米。



## 如何挑選糙米？

- 1 挑選方式：**  
選用具有CAS優良農產品標誌，外觀品質良好，米粒充實飽滿，大小一致，透明度高，完整且有光澤。
- 2 適量購買：**  
建議小家庭購買小包裝米，以不超過一個月的消費量為宜，於保存期限內吃完。
- 3 認清包裝標示項目：**  
1.品名 2.品質規格 3.產地 4.淨重 5.碾製日期 6.保存期限  
7.製造廠商名稱、電話號碼及地址 8.國內負責廠商名稱、電話號碼及地址

# 農產小知識



# 認識糙米



臺南20號

- 外觀：米粒呈現半透明，外觀有如牛奶般矇矓。
- 口感：米粒煮熟後，濕潤柔軟，又能Q彈分明不會黏牙。
- 特性：米粒煮熟冷卻後，不但能維持Q彈，適合餐飲業者使用。除了單吃，更適合做成壽司等多種米食料理。



農業部  
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告

# 農產小知識



# 認識糙米



## 台農71號

外觀：米粒短圓飽滿，外觀晶瑩剔透。

口感：米粒煮熟後，帶有芋頭香味以及香Q的口感。

特性：台農71號是台灣第一個具有商品名稱的品種，糙米外觀良好，米粒透明度佳，無白垩質粒（俗稱白度），是一個集色（外觀透明）、香、味（食味品質）於一身的品種。



# 農產小知識



## 認識糙米



台中200號虎

外觀：粒型小巧玲瓏，白米外觀為不透明乳白色。

口感：熟飯軟黏，冷飯黏彈微Q，糙米飯香Q稍黏，適口性佳。

特性：米飯冷卻後也不易變硬，除鮮食外，也適合食品加工廠開發各式常溫或低溫飯類食品。



農業部  
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告