

?

Tám H?i H?u 5kg



G?o tám H?i H?u - Nam ??nh là m?t trong nh?ng lo?i g?o ??c s?n mi?n B?c ???c nhi?u ng??i dùng ?a chu?ng hi?n nay. Tuy v?y, không ph?i ai c?ng bi?t lo?i g?o này ???c phân lo?i nh? th? nào, làm th? nào ?? ch?n ?úng g?o chu?n, ngon. Và n?u b?n kho?n tr??c v?n ?? này thì b?n ???c có th? tìm câu tr? l?i qua thông tin chia s? d??i ?ây

?ánh giá: Ch?a có ?ánh giá



[H?i v? s?n ph?m này](#)

Chi ti?t



Nam ??nh n?i ti?ng là ??t c?a h?i hè, chùa, ph? và có nhi?u ???c s?n t? nông nghi?p. M?t trong s? nh?ng s?n v?t n?i ti?ng ?ó là g?o tám H?i H?u. M?t trong nh?ng lo?i **G?o ??c S?n** c?a vùng châu th? sông H?ng.

Xem thêm các lo?i g?o tam khác: [g?o tám ?i?n biên](#), [g?o tám th?m](#), [g?o ??c s?n mi?n b?c](#).

[G?o Tám H?i H?u](#) có h??ng th?m c?a nh?ng ch?t chiu hôm

s?m ngoài ??ng, có v? ng?y, d?o, m?m, màu g?o khi thành c?m tr?ng n?n nà. G?o tám H?i H?u luôn là món quà qu? h??ng ?áng quý mà m?i ng??i dân H?i H?u ??u l?y làm t? hào.

H?t g?o thon, dài m?ng mình, m?u tr?ng xanh nh? cô con gái "m?ng mây hay h?t". Ch? c?n m?t v?c g?o nh? c?ng ?ã to? mùa th?m ngát. N?i c?m v?a chín t?i, hé m? n?p vung là trong nhà, ngoài ngõ ?ã ng?i th?y mùi th?m l?ng. C?m tám dù ?n nóng hay ?n ngu?i c?ng ??u r?t ngon m?ng. C?m nóng ?n v?i cá kho khô là nh?t. Nhà nghèo ?n c?m tám v?i mu?i v?ng, ?n mãi c?ng không chán. ?i?u ??c bi?t c?a c?m tám là r?t d?o, th?m, nên ?? lâu c?ng không b? khô hay m?t ?i h??ng v? v?n có, vì v?y ng??i nông dân có th? ?n c?m b?t c? khi nào ?ói. G?o Tám H?i H?u t? lâu ?ã s? l?a ch?n không th? thi?u c?a t?t c? m?i gia ?ình.

S?n ph?m hí?n ???c **FAS VI?T NAM** cung c?p r?ng rãi các kênh trên th? tr??ng nh? ??i **Lý G?o, Siêu Th? G?o, G?o Khách S?n, G?o Nhà Hàng, G?o b?p ?n Khu Công Nghi?p...**



Tiêu chu?n: Xu?t kh?u, không ch?t b?o qu?n.

T? L? T?m: 5%

?? ?m: < 15%

?óng gói: 5kg, 10kg, 25kg, 50kg

??c tính:

+ H??ng v? t? nhiên, th?m nhi?u

+ Ng?t c?m, h?t s?n ch?c, dai
c?m, ??m c?m

Thành ph?n dinh d??ng/100g

- N?ng l??ng (365 kcal / 100g)
- Ch?t x? th?c ph?m 1.3 g
- Ch?t béo 0.66 g
- Cácbon hy?rát 79 g
- ???ng 0.12 g
- Protein 7.13 g
- N??c 11.62 g
- Canxi 28 mg (3%)
- S?t 0.80 mg (6%)
- Magiê 25 mg (7%)

H??ng d?n b?o qu?n g?o:

- + ?? n?i khô ráo và thoáng mát
- + ??y kín sau khi m? bao, tránh
côn trùng xâm nh?p và mùi l?.

G?o tám H?i H?u là gì?

G?o tám H?i H?u là lo?i g?o có ngu?n g?c t? huy?n H?i H?u - t?nh Nam ??nh, g?ocó mùi th?m t? nhiên, r?t giàu dinh d??ng. So v?i các lo?i g?o t? khác, g?o tám th?m H?i H?u có ?i?m ??c tr?ng riêng: H?t g?o nh?, khi n?u c?m th??ng nhanh chín. C?m g?o tám có màu tr?ng xanh, mùi th?m ngào ng?t và d?o, ?n d? tiêu. Trong thành ph?n c?a g?o tám có nhi?u vitamin, khoáng ch?t, n??c, protein, cung c?p nhi?u n?ng l??ng cho c? th? con ng??i. X?a lo?i g?o này ???c dùng ?? t?n vua. Còn nay, ng??i ta th??ng ch? dùng g?o tám H?i H?u trong nh?ng d?p l? quan tr?ng.



H?t g?o tám H?i H?u dài, nh?,
n?u c?m nhanh chín

Có nh?ng lo?i g?o tám H?i H?u nào?

G?o tám c?a vùng H?i H?u ???c chia thành 2 lo?i khác nhau là g?o tám c? ng?ng và g?o tám xoan. Dù hình dáng, h??ng v? c?a 2 lo?i g?o này t??ng ??i gi?ng nhau nh?ng v? c? b?n ch?t l??ng c?a chúng l?i khác nhau và ch? nh?ng ng??i sành ?n m?i phân bi?t ???c. Cách phân bi?t c? th? nh? sau:

G?o tám c? ng?ng

Là lo?i g?o không kén ??t tr?ng, s?n l??ng nhi?u nh?ng h??ng v? không b?ng g?o tám xoan. S? d? g?i là tám c? ng?ng vì cây lúa khi chín s? v??n cao nh? c? con ng?ng ?ang v??n ra.

G?o tám xoan

Là lo?i g?o ???c tr?ng b?i gi?ng lúa kén ??t, ch? m?c t?i nh?ng th?a ru?ng có bùn pha v?i cát, n?m k? bên sông, không b? khô khi h?n hán ho?c b? úng khi m?a l?. H?t g?o tám xoan thon, dài, có màu tr?ng xanh, th??ng ???c dùng trong nh?ng ngày l? quan tr?ng nh? gi?, t?t,...

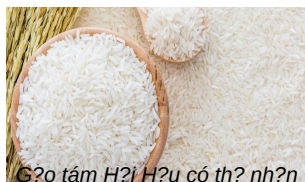
Cách ch?n g?o tám H?i H?u ngon

Trên th? tr??ng có nhi?u lo?i g?o tám c?a các vùng khác nhau nên n?u mu?n mua g?o tám th?m chu?n g?c H?i H?u - Nam ??nh thì ng??i dùng c?n chú ý t?i nh?ng ?i?u sau:

D?a vào c?m quan bên ngoài

V?i nh?ng ng??i có kinh nghi?m l?a ch?n g?o tám H?i H?u, cách ch?n g?o chu?n ph?i d?a vào th? giác, v? giác và kh?u giác.

C? th? là:



G?o tám H?i H?u có th? nh?n
bi?t qua hình d?ng h?t g?o

- Th? giác: H?t g?o dài, màu
tr?ng ??u, có h?t nh?, phôi ít khi
b? v? khi xay xát.

- V? giác: C?m g?o tám th?m
H?i H?u d?o, ??m và ngon. K?
c? khi ?? ngu?i, c?m v?n có ??
d?o và th?m nh? c?m m?i.

- Khu? giác: G?o có h??ng
th?m nh? t? nhiên, không l?n
v?i b?t k? lo?i g?o nào khác.

D?a vào ngu?n g?c c?a g?o

?? mua g?o tám th?m H?i H?u
chu?n, ng??i dùng n?u ???c
nên liên h? mua g?o c?a ng??i
quen, thân ??n t? ?úng vùng
H?i H?u - Nam ??nh. Tr??ng
h?p không quen bi?t ai ??n t?
vùng lúa này, ng??i dùng c?ng
có th? tìm ??n nh?ng ??n v?
cung c?p g?o uy tín, ?ã có
th??ng hi?u trên th? tr??ng.
Nh?ng nhà cung c?p g?o uy tín
luôn g? gìn tên tu?i, th??ng
hi?u c?a mình b?ng cách phân
ph?i ?úng s?n ph?m ??t ch?t
l??ng t?t, rõ ràng v? ngu?n g?c
xu?t x?, b?o ??m v? m?t quy?n
l?i c?a ng??i tiêu dùng.

Cách n?u g?o tám H?i h?u chu?n v?

Khi ?ã mua ???c lo?i g?o chu?n
thì vi?c n?u c?m ngon hay
không ch? y?u do quy trình n?u
có ?úng hay không. Theo ?ó,
ng??i dùng nên tuân th? nh?ng
nguyên t?c n?u c?m ngon sau
?ây:

- ?ong l??ng g?o v?a ??, ?em
vo v?i n??c s?ch. Khi vo g?o
nh? chà xét nh? nhàng ??
không làm m?t dinh d??ng c?a
h?t g?o.

- Cho g?o vào n?i n?u, ch?
n??c phù h?p. Vi?c ch? n??c r?t
quan tr?ng vì n?u cho nhi?u
n??c s? làm c?m nhão còn n?u
cho ít n??c l?i khi?n thành
ph?m tr? thành c?m khô, không

???c ngon mi?ng.

- Dàn ??u g?o, ??y n?p vung l?i, ?un c?m sôi kho?ng 15 phút thì m? vung ra, dùng ??a ??o ??u r?i ??y n?p vung l?i. Típ t?c ?un thêm cho t?i khi c?m chín h?n v?i l?a nh?.

- Khi c?m chín thì m? vung ra, ??o nhanh tay ?? h?i n??c thoát b?t ra ngoài. Cu?i cùng x?i c?m ra bát và th??ng th?c v?i các món ?n gia ?inh.

Ai ?ã t?ng m?t l?n ?n g?o tám H?i H?u ch?c ch?n s? không quên ???c h??ng v? c?a lo?i g?o ??c s?n này. Hy v?ng r?ng nh?ng thông tin ? trên s? giúp ng??i dùng hi?u h?n v? cách ch?n g?o tám th?m c?a vùng quê H?i H?u - Nam ??nh.

B?ng giá g?o tám h?i h?u c?p nh?t m?i nh?t.

B?ng giá g?o tám h?i h?u t?i
Fas Vi?t Nam ???c c?p nh?t
24/7 theo tình hình lên xu?ng
c?a th? tr??ng