

?

Tép Dao 25kg



Gạo Tép Dao là một giống lúa có truyền thống đã có từ rất lâu trong vùng đồng bằng sông Cửu Long. Hạt gạo mẩy, dài, có hương thơm tự nhiên, khi nấu có mùi thơm đặc biệt nên được ưa chuộng cho các món ăn, xúp, nộm, ...

Ảnh giá: Chưa có ảnh giá



[Hỏi và đáp thắc mắc](#)

Chi tiết



Gạo Tép Dao có từ rất lâu rồi, nó đã gần bó với hàng triệu bà con nông dân vùng đồng bằng sông Cửu Long.

Có thể bạn quan tâm: [gạo nguyên liệu](#), [gạo miến bắc](#), [gạo kháng dạn](#)

Tiêu chuẩn: Xuất khẩu, nguyên chất 100%, không pha trộn.

Tỷ lệ Tép: 5%

Độ ẩm: < 15%

Đóng gói: 10kg, 25kg, 50kg

Giá tính:

+ H??ng v? t? nhiên, th?m nhi?u

+ Ng?n c?m, tr?ng, x?p, n?, ??m c?m

Thành ph?n:

- N?ng l??ng (365 kcal / 100g)

- Ch?t x? th?c ph?m 1.3 g

- Ch?t béo 0.66 g

- Protein 7.13 g

- Cácbon hy?rát :81 g

- ???ng 0.13 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 T?p Dao là lo?i g?o gì, có ngon không?

Nhi?u ng??i truy?n tai nhau v? m?t lo?i g?o ngon có tên là **g?o T?p Dao** v?i nh?ng l?i khen ng?i “có cánh” nh? h??ng th?m t? nhiên, c?m tr?ng x?p, ??m ?à,... V?y ngu?n g?c c?a lo?i g?o này ? ?âu, g?o có ngon nh? l?i ??n th?i? Cùng tìm câu tr? l?i qua thông tin chia s? d??i đây.

Ngu?n g?c, ??c ?i?m g?o T?p Dao

Ngu?n g?c g?o t?p dao

G?o T?p Dao (hay T?p Giao) là m?t gi?ng lúa c? truy?n, có t? r?t lâu trong c?ng ??ng ng??i Vi?t, ??c gieo tr?ng ch? y?u vào v? chiêm. ?ây là lo?i g?o xu?t x? t? nhi?u ??a ph??ng

thu?c khu v?c ??ng b?ng sông
H?ng và sông Thái Bình nh?
Nam ??nh, Thái Bình, H?i
D??ng, Ninh Bình,... Trong ?ó,
g?o xu?t phát ch? y?u và ???c
?ánh giá cao là lo?i ???c tr?ng
? H?i H?u - Nam ??nh - vùng
??t ???c m?nh danh là quê lúa
v?i nhi?u gi?ng g?o ??c s?n.
Lo?i g?o này c?ng ???c ?ánh
giá là có ch?t l?ng không thua
kém gì lo?i g?o b?c h??ng H?i
H?u n?i ti?ng.



G?o T?p Dao ngon nh?i là ?
H?i H?u - Nam ??nh

??c ?i?m g?o t?p dao

H?t g?o T?p Dao m?y, dài, có
mùi th?m t? nhiên và không h?
g?t. Th?nh tho?ng h?t g?o có
l?m ??m b?ng b?c, d? gãy v?
trong quá trình xay xát. Khi n?u
chín, g?o cho ra nh?ng h?t c?m
tr?ng, x?p, n? và ??m ?à mà
v?n d?o m?m, th?m ngon,
không quá dính c?ng không
quá khô. Lo?i g?o này c?ng
???c gieo tr?ng trong ?i?u ki?n
thu?n l?i, trên nh?ng th?a ru?ng
t?t nên h?t g?o càng có ch?t
l?ng t?t h?n.

G?o T?p Dao phù h?p v?i
nh?ng ng??i th??ng xuyên t?p
luy?n ho?c lao ??ng n?ng nh?c,
ng??i thích ?n c?m chan canh
ho?c c?m h?i khô. Vì th?, lo?i
g?o này ch? y?u ???c s? d?ng
?? cung c?p cho b?a c?m c?a
công nhân trong khu công
nghi?p, b?p ?n quân ??i, các
l?c l??ng v? trang,...

K? thu?t gieo tr?ng g?o T?p Dao

?? có ???c h?t g?o thành ph?m
th?m ngon thì ?òi h?i ph?i ?áp
?ng b?i nhi?u y?u t? nh? th?i
ti?t, khí h?u, th? nh??ng, gi?ng
lúa và c? k? thu?t tr?ng, ch?m
sóc, g?t lúa, hong ph?i, xay xát,
?óng gói,... Tr?i qua bao tháng
ngày, ng??i dân H?i H?u - Nam
??nh ?ã ph?i ?? m? hôi, sôi
n??c m?t vào cây lúa T?p Dao
?? cho ra nh?ng h?t g?o th?m
ngon mang t?i cho du khách
th?p ph??ng.



Gạo Tép Dao khi nấu thành cơm rất xẹp nê và không bị quá khô hay quá dính

K? thu?t gieo tr?ng gi?ng lúa này nh? sau:

- Th?i v? gieo tr?ng: Lúa ???c xu?ng gi?ng ?úng th?i v?, vào v? chiêm, theo kinh nghi?m và ?i?u ki?n th?i ti?t h?ng n?m, ???c khuy?n cáo b?i c? quan khuy?n nông c?a ??a ph??ng.

- Chu?n b? ??t: Tr??c khi gieo tr?ng, bà con s? ph?i d?n d?p, cày b?a, d?n n??c vào ??t, d?t s?ch côn trùng, ?c b??u,...

- Chu?n b? gi?ng lúa: S? d?ng gi?ng lúa Tép Dao thu?n theo khuy?n ngh? c?a c? quan khuy?n nông.

- Bón phân: K? thu?t bón phân th??ng t?p trung thành các ??t ? th?i ?i?m c?n ??a l??ng d??ng ch?t nhi?u nh?t cho cây lúa phát tri?n.

- Ki?m soát d?ch h?i: Th?c hi?n ch? y?u các bi?n pháp ki?m soát sâu b?nh, d?ch h?i t? nhiên, không dùng hóa ch?t. Có th? s? d?ng các lo?i hóa ch?t b?o v? th?c v?t v?i li?u l??ng, lo?i thu?c, th?i gian s? d?ng,... ?úng theo quy ??nh an toàn.

H??ng d?n b?o qu?n và s? d?ng gạo Tép Dao

Cách b?o qu?n

Lo?i gạo t?p dao c?n ph?i ???c b?o qu?n ? nh?ng n?i có ?i?u ki?n thoáng mát và khô ráo. Sau khi l?y gạo, b?n nên ??y n?p kín ?? tránh côn trùng xâm nh?p vào gạo ho?c khi?n gạo b? ?m, d? b? m?c.

??ng th?i, ng??i dùng chú ý là không ?? gạo quá lâu mà không s? d?ng vì s? khi?n gạo m?t ?i các ch?t dinh d??ng, ?? ngon nh? ban ??u. Th?m chí, ?? gạo quá lâu r?i m?i ?n còn

có th? gây ?nh h??ng tiêu c?c t?i s?c kh?e c?a con ng??i.

Cách n?u c?m t? g?o T?p Dao

- L?y m?t l??ng g?o nh?t ??nh theo nhu c?u và s? l??ng ng??i ?n.

- Dùng n??c s?ch ?? vo g?o. Khi vo không nên chà xát k? h?t g?o vì vi?c này có th? làm m?t ?i các d??ng ch?t t? nhiên có trong g?o.

- Cho n??c vào g?o theo t? l? ??ng ??u 1 lít n??c/1 kg g?o.

Trên ?ây là m?t s? **thông tin v? g?o t?p Dao**, hy v?ng s? th?c s? h?u ích v?i quý khách, ??ng th?i giúp b?n ??c có th? ch?n ??c lo?i g?o ngon cho gia ?ình mình.

B?ng giá g?o T?p Dao.

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

S?n ph?m hi?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 Quán C?m, G?o Nhà Hàng, G?o Khu Công Nghi?p...**