

一碗好米饭

联珍米饭宝

Lianzhen Rice Treasure

合肥联珍老号食品有限公司荣誉出品

联珍米饭宝 | Lianzhen Rice Treasure

米饭发黄

长时间保温会导致米饭氧化发黄





软烂发干

因水汽凝结变得软烂，或因水分蒸发而发干、变硬、结块，炒饭结坨，严重影响就餐体验

米香流失

使用了陈米，大米中的游离脂肪酸会发生自氧化或酶解，生成挥发性物质，使米饭产生令人不快的糠酸味，且色泽变暗，米香流失





焦糊粘锅

严重粘锅，底层锅巴多，出饭率低，容易夹生，导致食材损耗和人工清洗成本增加

联珍米饭宝 | Lianzhen Rice Treasure



米饭容易软烂、结团，粘锅严重，出饭率低？上层夹生、锅底结硬锅巴或严重粘锅，不仅影响出餐，还增加了清洁难度？

快餐、外卖或学校食堂提前蒸饭、集中保温或长途配送。刚出锅的米饭口感尚可，但经过保温后，极易发干、变硬、结块，或变得软烂，影响就餐体验？

同一款米，不同批次煮的米饭不一样，难以实现“万店一味”的标准化？

炒饭在经过外卖颠簸和长时间放置后易粘连成坨，导致卖相差、差评多？

米饭是每日刚需，除了单价外更要考虑出饭率低、粘锅严重、容易夹生等问题，不然会导致食材损耗和人工成本增加，成本反而更高！

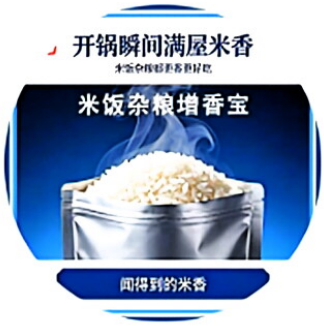
米不是越贵越好吃，陈米、低价米

也能做出好米饭，秘密就在米饭宝

联珍米饭宝 | Lianzhen Rice Treasure











你可能正在违法

根据国家标准，焦磷酸钠不允许直接添加到餐饮后厨煮米饭中使用。

根据GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，焦磷酸钠的使用范围和限量有严格限制，具体原因如下：

- **使用范围不符**：焦磷酸钠作为食品添加剂，其允许使用的品类主要包括冷冻米面制品、生湿面条、焙烤食品、肉制品、饮料等[7][8][9]。标准中并未将“米饭”或“蒸煮粮食制品”列入焦磷酸钠的允许使用范围。因此，在煮米饭时添加属于超范围使用食品添加剂[1][2]。

根据国家食品安全法这些蓬松剂、改良剂、增香剂、保湿剂，是食品添加剂，不允许餐饮后厨煮米饭时添加！

联珍米饭宝 | Lianzhen Rice Treasure

创新技艺 | innovative techniques

合肥联珍老号食品有限公司专业生产调味品14年，采用古法传承技艺和现代先进工艺相结合，成功研发出可以明显改善米饭品质的创新产品“联珍米饭宝”，本品采用调味品生产标准，多种有效成分复合配方，就像众所周知的在米饭里适量添加油和醋来改善米饭品质一样安全放心，更可以全方位改善米饭品质！





产品优势 | Product Advantages

品质保障：严格遵循食品安全标准，通过相关质量认证，确保产品的安全与品质。

健康理念：注重产品的健康属性，采用调味品国家标准生产。

创新工艺：采用先进的生产工艺，能够明显提高米饭品质，同时保留大米的营养成分和自然风味。

成本低：增加出饭率，避免烂糊发硬发干，不结底，有效降低成本，增加收益！

应用场景多：满足快餐、盖饭、煲仔饭、炒饭、焖饭、大锅饭、木桶饭等等多种业态。



炒饭



盖饭



木桶饭

联珍米饭宝

你店里的米饭成本居高不下

便宜米发黄发乌没米香

米饭是餐饮成本的重要组成，也是留住回头客的关键因素，米价越来越贵，成本居高不下，想用便宜点的米，又会发黄发乌没有米香，不好吃，二头艰难



调料标准 安全放心

联珍米饭宝

你店里的米饭是不是

长时间保温发干或软烂

快餐、外卖或学校食堂常常需要提前蒸饭、集中保温或长途配送。刚出锅的米饭口感尚可，但经过半小时到一小时的保温后，极易因水分蒸发而发干、变硬、结块，或者因水汽凝结而变得软烂，严重影响就餐体验



调料标准 安全放心

联珍米饭宝



你店里的炒饭是不是

炒制后极易粘连成坨

外卖炒饭的“翻车”风险：普通大米煮完淀粉多，炒制后极易粘连成坨。尤其在经过外卖颠簸和长时间放置后，直接变成“饭团”，导致卖相差、差评多



调料标准 安全放心

联珍米饭宝 | Lianzhen Rice Treasure

强化米粒结构，增加光泽、防粘连
使米饭粒粒分明，锁水保湿，延缓米饭变硬
防止米饭长时间保温发黄
提升整体米香风味



软糯香甜	越吃越香	自然松散	颗粒分明
放凉不硬	隔夜如新	调料标准	安全放心

使用方法 | Whole Grain Bread

500克大米，正常淘洗后放入电饭锅或蒸饭车，加入常规比例的清水。取10克联珍米饭宝预撒入锅中。
关键步骤：务必用饭勺从锅底向上翻拌5至10次，确保粉末完全均匀溶解于水中，避免局部结块或味道不均。
搅拌完成后立即盖上锅盖，开始煮/蒸饭。
结束后焖制5分钟再开盖，用饭勺松饭，即可得到油润透亮、粒粒分明、久放不硬的招牌米饭。



一料煮饭	简单标准	大锅小锅	出饭率高
炒饭盖饭	口感绝佳	后厨备餐	赚钱神器



公司名称：合肥联珍老号食品有限公司

公司地址：安徽省合肥市肥东经济开发区桂王南路68号

联系人：陈经理

联系电话：189 5519 7261