



你有聽過“輕快米”嗎？

本公司研發之“輕快米”又稱“FD米”或“Alpha米”，是以冷凍乾燥技術將煮熟白米中的Alpha化澱粉固定，而成為一沖泡復水後即可食用的米飯。不同於一般市面上較常見到以熱風乾燥及高溫膨發作成的乾燥米，輕快米以及配料蔬菜和肉品的製作是利用水於低溫低壓時昇華的原理去除所含水分，因此對於米飯及配料的口感與營養能有較佳的保存，同時降低熱水沖泡所需時間（8-10分鐘），也不需要一般泡麵所使用的油炸製程，適合用來製作低卡餐及輕食料理。另外，除了積極開發台灣人的在地口味外，輕快米也採用台灣人一般較習慣食用的蓬萊米(梗米)製成，經本公司研發團隊多年研究，克服蓬萊米因為較具黏性及彈性而不易製作出快速復水的乾燥米之問題，也是輕快米在沖泡過後能維持米飯口感的秘密喔！

目前使用輕快米的系列產品共有四種口味：筍香飯，家常芋香飯，三色沙茶飯及咖哩雞肉飯四種
欲知更多詳細內容，請到下列網址：

http://store.pchome.com.tw/light_n_light/

或電洽 PC Home Online 商店街輕快風生活館

網路店長 羅(Sunny)先生

Mobile: 0921133458

TEL: 02-29668123

