**新米、陈米、怎样辨别？**

**一要闻**

**新米：**会有稻米特有的清香

**陈米：**只有米糠味。翻新过的陈米，会闻到霉腐味。

**二要看**

**新米：**表面颗粒饱满，色泽透明，均匀有光泽。

**陈米：**颗粒较碎，米色灰白或泛黄，表面有白沟纹。

**三要咬**

**新米：**米粒硬度高、不易咬碎。

**陈米：**一咬便碎，而且是粉末状的碎渣。

**四要捏**

**新米：**水分较多，抓在手里，会感觉到黏性很强，不易留下残渣。

**陈米：**捏在手里很松散，会留下白面状的残渣。

你还知道那些方法？评论区说说！