

养生酒定制亳州地势优越

产品名称	养生酒定制亳州地势优越
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	15.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

养生酒定制亳州地势优越 粮食酒，在农村是很常见的，因为农村里面的家庭几乎家家户户都会自己酿酒，当然一般都是用大米酿的，也有少数的人用高粱或玉米酿酒，这里介绍的主要是用大米酿粮食酒的方法。

道具：大锅、小锅、大酒缸子、酿酒蒸笼、废旧棉絮、干净白布、大盆子或豆腐盆、大酒坛子

材料：大米、酿酒粉、水

方法：1、首先需要把大米淘干净，用漏筛装好，这时可以一边烧水，水不宜太多，一般水、米各半（或者水略多于米）即可。水开后把大米下入锅中煮，米下锅后需要用锅铲适当的搅动，防止结锅。

2、待大米煮至快熟时减小火力，直至把锅中的米饭完全煮熟，熟后即可把火撤掉，待其略冷却后再铲出锅装入酒缸中待其冷却，当温度冷到30——40度左右时即可用米酒粉兑好水和入米饭中（一般米酒粉中会写明一包可酿多少斤大米），完全搅拌均匀后把米饭压平，再在其上面撒上一些酒粉水然后用干净的白布盖上。

3、入窝，这个步骤也是很关键的一个步骤。先要找一些废旧的棉絮、毛毯都可，把他们放入大盆子中弄好一个能容得下酒缸的窝，把酒缸放入窝中后再在其酒缸上面盖上白布并压好，后用保暖的材料（废旧棉絮等）把酒缸完全裹好，放于房间内一个对时（24小时）后即可掀开酒窝了。

此时酒出窝后还不到酿酒的时候，这时我们还需要找个大酒坛子把全部发酵好的酒装入坛子中，装好后密封保存一两个月后才进行酿制。有的人也会在封存之前加入一些糯米酒或者红薯干等。其酿制过程则还需要很多的工序。

1、把发酵好的酒倒入到大锅中，加入适量的水进行煮，在锅的上面套上酿酒的蒸笼（上下两头都是空的，而在蒸笼中间会有一个类似船桨的木板，木板上有刻痕且都流向于木板的末端——通向蒸笼外面），在蒸笼的上面再放置一口小锅，再在其小锅内加入冷水，后再用打湿的碎布把蒸笼和锅的接口处密封好

即可。

养生酒定制亳州地势优越