白酒团购厂家 企业团购一批白酒

产品名称	白酒团购厂家 企业团购一批白酒
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	36.00/瓶
规格参数	品牌:梁好友 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

将糯米淘洗干净,用冷水泡4-5小时, 笼屉上放干净的屉布,将米直接放在屉布上蒸熟。因米已经过浸泡,已经涨了,不需要象蒸饭那样,在饭盆里加水。蒸熟的米放在干净的盆里,待温度降到30-40度时,拌进酒药,用勺把米稍压一下,中间挖出一洞,然后在米上面稍洒一些凉白开,盖上盖,放在20多度的地方,经30小时左右即可出味。 现时天稍凉了,因此,如家里室温在20度,可用棉衣将盆包焐起来。中间可打开看看,可适量再加点凉白开。糯米酒做好后为防止进一步酒化,需装瓶放入冰箱存放,随时可吃。 苏州的酒药上面有用量的指示。 做糯米酒的关键是器皿干净,绝不能有半点油花。好在做前,将要用的蒸锅、笼屉、屉布、盆、盖、拌勺等统统清洗一遍。如沾了油花,肯定做不成功,米会出绿、黑霉,要不得。如米面上有点白毛,属正常,可煮着吃。下面的可直接吃。为保证干净,我特意用了一新的屉布,这块就留着蒸糯米用了,蒸包子什么的,用玉米叶当屉布即可