

无醇、低醇笑仙优质风味醪糟(甜酒酿)

产品名称	无醇、低醇笑仙优质风味醪糟(甜酒酿)
公司名称	贵州立高轻工科技发展有限公司
价格	90.00/件
规格参数	品牌:笑仙 酒精度:0%(vol) 商品条形码:6945274700055
公司地址	贵州省贵阳市南明区沙冲中路58号
联系电话	0851-85770499

产品详情

品牌	笑仙	酒精度	0%(vol)
商品条形码	6945274700055	产品标准号	Q/LG0001S - 2011
特产	是	OEM	否
保质期	15(个月)	储藏方法	冷藏最好，常温也可，开瓶后放冰箱中
净重	340(g)	生产厂家	贵州立高轻工科技发展有限公司
生产日期	见标	卫生许可证	黔卫食证字[2007]第520000-000130号
原产地	贵州贵阳	原料与配料	糯米，水，枸杞，甜酒曲

甜酒酿（醪糟）主要制作过程：浸泡：冬天一包甜酒曲做5斤糯米，夏天一包做10斤糯米。先把糯米放水里浸泡约12个小时，以把米泡胀为宜，温水比冷水更好。滤干：把泡好的米淘好，滤干，用一个大的容器：比如筛子，摊开稍为滤干即可，约1个不时。蒸煮：放锅里蒸是最好的，上汽计时1小时即可。淋水：将出锅的糯米饭放入网布中后浸入冷开水中1~2秒后取出，然后倒进大的容器里，如洁净的铝盆、等容器中，用筷子摊开，使糯米饭的温度下降33~36度摊冷拌甜酒曲：将甜酒曲（按冬天一包做5斤糯米，夏天一包做10斤糯米的标准）撒到糯米饭上上，要尽量撒的均匀，再用洗干净的手把糯米与甜酒曲拌匀。储藏发酵：再拿个容器：比如瓷盆，没有的话用类似于电饭锅的小锅也行，把拌好的糯米放瓷盆里，然后把盆用棉被等易保温发热的东西严实的包裹起来，压紧，冬天等48小时之后（夏天等40小时，夏天如果温度很高，不必要包装的那么严实，稍微包一下加热就行），在房间里不远处就能闻到有甜酒香，如果闻到有酒香气就可以打开。取出来尝尝，如果感觉不是很甜，就再放一两天，越放就会越甜的，如果是已经很甜了就不用再用棉布包了，制好的糯米甜酒可以放到冰箱里保存起来。注：整个过程要保持清洁，所有的容器和工具都不要沾油污和盐。将原料浸泡、滤干、蒸煮、淋水、摊冷拌甜酒曲。在28度-33度保温糖化，糖化饭要松，不能紧，冬天48小时，夏天40小时出窝。

醪糟的吃法：1、醪糟冲咖啡。2、醪糟冲鸡蛋。3、醪糟煮汤圆。4、醪糟煮糍粑等。

醪糟的规格：920克/瓶、1件×12瓶×920克、1盒×2瓶920克、1×6盒×2瓶×920克、340克/瓶、1件×24瓶×340克、300克/袋。

执行标准：q/lg0001s - 2011

美食文化广场

1、醪糟冲咖啡

以下图片详解见《我的相册》