

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	51.00/件
规格参数	品牌:笑仙 商品条形码:6945274700017
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	商品条形码	6945274700017
卫生许可证	黔卫食证字[2007]第520000-000130号	产品标准号	Q/LG0001S-2011
净重	920(g)	原料与配料	糯米,水,枸杞,甜酒曲
保质期	15(个月)	原产地	贵州贵阳
生产厂家	贵州立高轻工科技发展有限公司	特产	是
储藏方法	冷藏最好,常温也可,开瓶放冰箱中	等级	一级
规格	920克/瓶,6瓶920克/件	生产日期	见标
产品类别	营养饮品		

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,用一个大点的容器: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》