

# 牛蒡酒多少起订

产品名称	牛蒡酒多少起订
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	34.00/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

牛蒡酒多少起订 自古就有无酒不成席的说法，虽然各种活动都喜欢用瓶子酒，但在农村，很多人还喜欢喝稻谷酒。真正的稻谷酒是用稻谷酿造出来的纯粮食谷酒，颜色为一般为黄色、度数55度左右，那么怎么酿造出纯粮食谷酒呢？其实酿造纯粮食谷酒很简单的，只需要用农村传统土方法酿造就可以了，虽然没有茅台酒、那样的好品质，但口感带辣，酒质也醇厚净爽，后劲十足，健脾益肾。泡将50斤稻谷加150斤水放在一个大桶里，泡上一天左右，第二天再进行洗净，除掉杂质和一些灰尘；将泡净的稻谷进行蒸煮，在农村，有一种木甑子（竹甑）带盖，有的地方也叫团圆桶，直接倒入里面进行蒸煮，大火烧上一会儿，看到上了大汽后，再蒸个把小时，把盖子揭开，向桶中泼入一部分水，让稻谷吸水，可以迅速膨胀，从而让稻谷熟得更快些；凉蒸熟了之后，取出来，倒在宽敞的场地，摊平、越薄越好，这样冷却得更快，用温度测量计测量，温度一般在28-30度之间；曲酒曲的用量要根据说明书操作就可以了，不同的厂家，有不同的用量。酒曲放多了则带苦味，酒曲放少了发酵就会不完全。把准备好的酒曲倒入摊凉的稻谷中搅拌均匀，装入箱中培菌进行发酵；发酵也是比较关键的一步，对环境卫生有严格的要求，不能有蚊虫和一切的霉菌，发酵期间温度在25-30度左右（温度如果低于15度的话，发酵的时间就会延长甚至会出现发酵不完全的情况），发酵具体时间，夏天一般在8-12天左右。冬季一般在20天左右；馏发酵工序完成后，就可以进行蒸馏了。前题是把蒸馏的木甑子（竹甑）要再次清净，再把发酵好的酒醅倒进来，放上锅底水烧开就进行蒸馏。蒸酒期间，火候要控制好。农村这种传统方法，酿造过程虽然看起来简单，但是在工艺上的要求却十分严格，对于各个环节，我们都要深入研究，多多探索试验，因此，要想出好酒，就得用心。

牛蒡酒多少起订