

建德375ml糯米黄酒 龙之游食品 | 酿造方法

产品名称	建德375ml糯米黄酒 龙之游食品 酿造方法
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路40号2号厂房
联系电话	13706704528

产品详情

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

米酒，也叫醪糟，是一种用糯米加上酒酵发酵而成的一种甜米酒。不但喝起来味道香甜醇美，而且营养还很丰富，特别是天冷的时候喝上一点，感觉全身都暖和了。米酒可以加上小圆子、鸡蛋等等食材一起做成很多的美食，这些美食都深受大家的喜爱。

浙江龙之游食品有限公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

在这个时期，有两件事值得一提：秦朝淘汰了使用“蘖”酿酒，令曲酒称为主流。周朝《书经》提到的酿酒工艺——“若作酒醴，尔惟曲蘖。”，375ml糯米黄酒供应，其实指的是两种：曲与蘖。曲，是用发霉的谷物制成，比如麦曲就是令小麦发霉，用曲酿制的当时被称之为——酒；而蘖则是发芽的谷物酿酒，建德375ml糯米黄酒，用蘖酿的被称之为——醴。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，375ml糯米黄酒怎么样，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，375ml糯米黄酒价格，主营产品：米酒、陈年加饭米酒、米露、花雕酒、糯米黄酒、烹饪调味等。

龙之游与您分享：

传统酒中的绝1对大佬白酒一开始也转型艰难，现在茅1台推出78元一瓶的悠蜜蓝莓酒、泸州老窖推广白酒鸡尾酒、大厂的跟进为白酒的升级转型提供不小推力。但相比茶饮，传统酒的年轻化效果依旧不明显。

建德375ml糯米黄酒-龙之游食品 | 酿造方法由浙江龙之游食品有限公司提供。浙江龙之游食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙之游食品——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路40号2号厂房，联系人：杨总。