

# 龙游陈年加饭米酒 龙之游食品 | 酿造方法

产品名称	龙游陈年加饭米酒 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：

加香葡萄酒所采用的芳香及药用植物多采用苦艾、肉桂、丁香、鸢尾、菖蒲、龙胆、豆蔻、菊花、橙皮、芫荽籽、金鸡纳树皮等。加香酒的一大功用是调配鸡尾酒。因为它们除了具有加香的特点，还具有加浓的特点，所含固形物较多，比重大，陈年加饭米酒图片，酒体醇浓，是调配鸡尾酒不可缺少的酒种。

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，陈年加饭米酒哪个牌子好，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：

加香酒是开胃酒的一种，开胃酒又称餐前酒。使人在餐前喝了能够刺激胃口、增加食欲。适合于开胃酒的酒类品种很多，陈年加饭米酒怎么喝，传统的开胃酒品种大多是味美思（Vermouth）、比特酒、茴香酒，这些酒大多加过香料或一些植物性原料，用于增加酒的风味。现代的开胃酒大多是调配酒，用葡萄

酒或烈性酒作酒基，加入植物性原料的浸泡物或在蒸馏时加入这些原料。

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。

龙之游与您分享：

黄酒种类繁多，闻名于世者唯有绍兴酒，龙游陈年加饭米酒，绍兴酒分类方式亦纷繁复杂，但按照工艺分可分为元红酒、加饭酒、善酿酒和香雪酒四种，其中以加饭酒为最佳品种，顾名思义是与酒相比，在原料配比中，加水量减少，而饭量（糯米）增加。由于醪液浓度大，成品酒度高，所以酒质特醇，俗称“肉子厚”。

龙游陈年加饭米酒-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在黄酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙之游食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：杨总。