

温州375ml糯米黄酒 龙之游食品 | 酿造方法

产品名称	温州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：

最流行的饮法，温州375ml糯米黄酒，冰饮。在年轻人中盛行一种冰黄酒的喝法，尤其在我国香港及日本，流行黄酒加冰后饮用。自制冰镇黄酒，买来黄酒后，放入冰箱冷藏室。如是温控冰箱，温度控制在3左右为宜。饮时再在杯中放几块冰，口感更好。也可根据个人口味，在酒中放入话梅、柠檬等，或兑些雪碧、可乐、1果汁。有消暑、促进食欲的功效。

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：

辛味。黄酒之所以是酒，375ml糯米黄酒促销，不是糖水，是因为它含有酒精。酒精的辛辣味，让人具有在控制和超脱之间的那种兴奋。

鲜味。鲜味为黄酒所特有，因为黄酒中有很多氨基酸型的鲜味物质，它们传达出一种难以描摹的美好，我们在运用辞藻方面束手无策，只好把这种感觉称之为“鲜”。

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：

发酵是黄酒酿造中最重要的工序之一，以糯米为原料，红曲为糖化作发酵剂进行发酵，375ml糯米黄酒价格，发酵期间的搅拌冷却，俗称“开耙”，有着调节发酵醪的温度以及补充新鲜空气的作用，375ml糯米黄酒排行榜，也是发酵过程中至关重要的。开耙师傅一般被称作头脑，在酒厂享有崇高的地位，需要熟练处理酿酒过程中发生的一切问题。

温州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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙之游食品在黄酒中享有良好的声誉。龙之游食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙之游食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。