

# 武汉配制酒 绿洲海食品有限公司

产品名称	武汉配制酒 绿洲海食品有限公司
公司名称	武汉绿洲海食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区慈惠街惠安大道799号
联系电话	13871371319 13871371319

## 产品详情

武汉绿洲海食品有限公司是一家中型食品生产企业，坐落于东西湖区。主要从事豆奶、鸡尾酒等饮品的生产与销售。绿洲海公司以“诚者有信、仁者无z敌”为业之基，为人之本，在未来的发展中，以市场为导向，以顾客为导向，配制酒，坚持过程管理与结果管理相结合，充分发挥组织智慧的强大作用，必将拥有更加美好的明天！“自然饮、轻z生活”！-绿洲海健康饮品新概念。

<<；养生方>>；是马王堆西汉墓中出土帛书之一，其中一共有六种药酒的酿造方法，但可惜这些药d方文字大都残断，只有"醪利中"较为完整，此方共包括了十道工序。但值得强调的是远古时代的药酒大多数是将药加入到酿酒原料中一块发酵的。而不是象后世常用的浸渍法。其主要原因可能是远古时代的酒保藏不易，浸渍法容易导致酒的酸败。药的成份尚未溶解充分，酒就变质了。采用药与酿酒原料同时发酵，由于发酵时间较长，药的成分可充分溶出。中国医学典籍<<；黄帝内经>>；中的<<；素问·汤液醪醴论>>；专篇曾指出："自古圣人之作汤液醪醴，以为备耳"。这就说古人之所以酿造醪酒，是专为药而备用的。<<；黄帝内经>>；中有"左角发酒"，治尸厥，"醪酒"治经络不通，病生不仁。"鸡矢酒"治臃胀。

配制酒——配制酒又称混成酒，是指在成品酒或食用酒精中加入药材、香料等原料精制而成的酒精饮料。其配制方法一般有浸泡法、蒸馏法、精炼法三种。浸泡法是指将药材、香料等原料浸没于成品酒中陈酿而制成配制酒的方法；蒸馏法是指将药材、香料等原料放入成品酒中进行蒸馏而制成配制酒的方法；精炼法是指将药材、香料等原料提炼成香精加入成品酒中而制成配制酒的方法。

鸡尾酒应由式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载。装饰品虽非必须，但却常有的。它们对于酒，犹如锦上添花，使之更有魅力。况且，某些装饰品本身也是调味料。鸡尾酒的特点是一年四季一般都加冰块。配方有几万种，色彩、味道各不相同，调制鸡尾酒的基酒有琴酒（Gin）、威士忌（Whisky、Whiskey）、伏特加（Vodka）、白兰地（Brandy）、龙舌兰酒（Tequila）、朗姆酒（Rum）。果汁类有橙汁、柠檬汁、姜汁等，汽水类有可乐

、七喜、汤力水、苏打水、干姜水等，有时加入樱桃、杨梅、橙片等装饰。这种酒一般在0~30度之间。

武汉配制酒-绿洲海食品有限公司由武汉绿洲海食品有限公司提供。武汉绿洲海食品有限公司是湖北武汉,食品饮料加工的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在绿洲海食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创绿洲海食品更加美好的未来。