

# 鸡尾酒区域代理 预调酒 绿洲海食品有限公司

产品名称	鸡尾酒区域代理 预调酒 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

苏打酒是国外流行的一种低酒精含量的饮品，配制酒，以其清新、香郁、略甜特点，喝上口的感觉是：有些迷恋，鸡尾酒OEM厂家，然后有些陶醉。加上清新的果汁清香，又迎合了时下健康的潮流趋势，故在夜1场里受到时尚男女的追捧。

苏打酒品种有好几十种，如星格系列的紫星、红星、白星、黑星，紫仙、Jazz、纹身、蓝精伶、巡洋舰等，有的还红极一时。这些酒都有不同的味道，有的是水果味，有的是某一植物味，有的是蔬菜味，预调酒，有的是奶味，有的还有烈酒的味道，有伏特加的味，鸡尾酒区域代理，让女人喝了，嘴上就有风暴的味，感觉自己象获得了非凡的神力，激情荡漾

在酒的酿造过程中加入花，以桂花酒为例讲解制作方法

主料 桂花适量

辅料 江米酒2000克 枣(干)100克 桂圆50克 白参10克

调料 白糖200克

桂花酒的做法

1.将桂花置于通风阴凉处摊开风干一夜，然后每斤桂花加入四两白糖（粉状冰糖）拌匀，放入酒缶内任其发酵二、三天之后，加入四至五斤三十五度以上米酒或高粱酒，但不可用红芋、木芋酒，此类酒口感太差。

2.然后密封窖藏，一年后桂花酒即成。

3.假若窖藏五年后才饮用，这是上好的佳酿了。有条件的话，再加入五十克桂园肉和十克白参、一百克红枣，这是好的家酿了。喜欢甜一点的，可适量再加些糖。假若窖藏五年后才饮用，这是上好的佳酿了

4.成品的桂花酒色淡黄，开瓶即溢出一股桂花清香，入口甘甜醇绵。古人云，此酒有健脾胃，助消化之功效。请记住，无论做桂花糖或桂花酒，都不能将桂花水洗。

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。

鸡尾酒区域代理-预调酒-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在食品饮料加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，绿洲海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：李经理。