

糯米醪糟低度江米酒小盆发酵5度醪糟厂价批发

产品名称	糯米醪糟低度江米酒小盆发酵5度醪糟厂价批发
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	10.00/斤
规格参数	品牌:浅醉于心 原料:糯米酒曲水 产地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

产品详情

糯米醪糟低度江米酒小盆发酵5度醪糟厂价批发

我国用优质糯米制作醪糟，已有千年以上的悠久历史，醪糟在我国全国各地称呼不同，又叫酒酿、米酒、甜酒、甜米酒、糯米酒、江米酒、酒糟。它的制作方法是将糯米淘洗干净，用冷水泡4 - 5小时，笼屉

饭盆

里加水。蒸熟的米放在干净的盆里，待温度降到30 - 40度时，按比例拌进酒曲，用勺把米稍压一下，中间挖出一洞，然后在米上面稍洒一些凉白开，盖上盖，放在20多度的地方，经36小时左右即可出味。

天凉时，如家里室温

在20度，可用棉衣将盆包焐起来。中间可打开看看，可适量再加点凉白开。经过多次生产试验，我发现采用低温小盆发酵的方法生产出来的米酒好，采用这种方法生产的酒酿口感香甜，没有酸味和苦味，并且酒度适中，适合大多数的人食用。醪糟是中国人的传统食品，可为人体提供的热量比啤酒、葡萄酒都高出很多倍。醪糟含有十多种氨基酸，其中有8种是人体不能合成而又必需的。每升米酒中赖氨酸的含量比葡萄酒和啤酒要高出数倍，为世界上其它营养酒类中所罕见的，因此人们称其为“液体蛋糕”。

如果你需要醪糟请一起探讨。

