

武汉配制酒 武汉绿洲海食品

产品名称	武汉配制酒 武汉绿洲海食品
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

鸡尾酒需足够冷冻。象朗姆类混合酒，以沸水调节器配，自然不属典型的鸡尾酒。当然，也有些酒种既不用热水调配，也不强调加冰冷冻，但其某些配料是温的，或处于室温状态的，配制酒，这类混合酒也应属于广义的鸡尾酒的范畴。色泽优美鸡尾酒应具有细致、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清透明的或浑浊的两种类型。澄清型鸡尾酒吧应该是色泽透明，除量因鲜果带入固形物外，没有其它任何沉淀物。

按基酒分金酒、伏特加、朗姆酒、威士忌、龙舌兰、白兰地、香槟其他、纯果汁。

按颜色分白色鸡尾酒、粉色鸡尾酒、白色鸡尾酒、绿色鸡尾酒、蓝色鸡尾酒、红色鸡尾酒、咖啡色鸡尾酒、彩色鸡尾酒。

鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或由酒渗入果汁配合而成的一种饮品，按密度的大小依次倒进杯子，使之不混合在一起，从而形成了分层。如果是密度差别不大的各色酒，再用加冰块或剧烈晃动的方法来加大或减小密度，造成差别。

一是喝过较烈的酒之后，在杯中加入冰水品饮，可与烈酒中和保持味觉的新鲜，可以根据个人喜好加入苏打水，啤酒，矿泉水等代替；二是指饮料中加入某些材料使其浮于酒中，如鲜奶油等，比重较轻的酒可浮于苏打水上。

Fino颜色淡黄，是雪利酒中色泽淡的，它香气精细优雅，给人以清新之感，就象新苹果刚摘下来时的香气一样，十分悦人。口味甘冽、清新、爽快。酒度在15.5~17o之间。菲奴不宜久藏，贮存两年，当地人往往只买半瓶，喝完再购。Manzanilla（曼赞尼拉）是一种陈酿的菲奴，此酒微红色，透亮晶莹，香气与菲奴接近，但更醇美，常有杏仁苦味的回香，令人舒畅。西班牙人喜爱此酒。Palma（巴尔玛）

雪利酒是菲奴的出口学名，分1、2、3、4档，档次越高，酒越陈。Amontillado(阿蒙提拉多)是菲奴的一个品种，它的色泽十分美丽沉稳，香气带有核桃仁味，口味干咧而清淡，酒度在15.2~22.8o之间。

武汉配制酒-武汉绿洲海食品(图)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。