

配制酒 武汉绿洲海食品

产品名称	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

蓝精伶瓜拉纳黑加仑味瓜拉纳，印地安人的青春活力果，能够深层次的触发每个人的细胞，散发青春般的活力，找到自己high的状态。而淡淡的黑加仑果香，就着稍显冷峻的伏特加，配制酒，仿佛一支跳跃的芭蕾，游走于唇齿味蕾间，回味悠长。

伏特加&天然蔓越莓+青柠，产生于美国1989年鸡尾酒大赛冠军作品，浓郁果味流淌于唇齿间，反复描绘细腻甜美轮廓。

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，再加入五十克桂圆肉和十克白参、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。

预调配制酒是一种酒精含量较低的酒精饮料，一般在2% - 11%左右，比一般啤酒的酒精度稍高，预调配制酒的酒基多数采用朗姆酒、伏特加、白兰地、威士忌、龙舌兰等烈酒为主，目前有些国内的酒企也有在尝试用高粱酒为酒基做预调配制酒，当然，这还在实验阶段。除酒基外，预调配制酒大多会混和各种果汁，使其果香浓郁，又具有酒的熏然醉意，再加上色彩艳丽，带给人时尚优雅的感觉。混和果汁是为了使酒具有果香，也有混和鲜花（如菊花、玫瑰）和蔬菜（如西红柿、西芹）的，喝预调配制酒除了酒精的刺激，也有“健康”的概念，这也符合当下年轻人的心态。

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实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。绿洲海食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！