

配制酒贴牌品种的选择--北京资讯

产品名称	配制酒贴牌品种的选择--北京资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	贴牌加工:汉庭酒业 产地:安徽 定制:代加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

产品详情

配制酒贴牌品种的选择--北京资讯【汉庭酒业】一提到“酒”我们先联想到“饮酒伤身”、“戒烟限酒”，其实“酒”在中医里，也是可以被当做“药”来用的。酒喝对了治病，喝错了要命！在我国古代，除了作为饮品，酒也曾被视作一种，其的作用就是用来。班固在《前汉书·食货志》中就称“酒为百药之长”。因为古代医生看病时，常用酒来。古时“醫”字从酉（酒），即说明酒与医药的密切关系。喝酒是很多人都喜欢的一件事，但喝酒这件事，可不都对身体有害哦。不管是男人女人，适量的喝一些酒，或者是养生酒，既能改善心态，又能活跃气氛。而对于一些酒类，即使是在家里也能够自己动手做，增加了生活。且有些酒类，对于改善女性、气血不足的情况很有帮助，有条件的不妨尝试一下。酿造酒的原料多以粮食或水果为主，因而酒又具备了粮食和水果所含有的营养成分，如膳食纤维、酸、糖类、无机盐和多种维生素等。这些营养成分都能对胃产生一定的刺激作用，促进胃液的分泌，并起到增进食欲，促进消化的作用。因此，在进餐的同时，少量饮用一些度数较低的酒，不仅能够增进食欲，而且能够帮助食物的消化，从而也可起到一定的促进营养吸收的作用。许多酒饮品中都含有一定的营养成分，既能补充所需要的热量，又能补充所需的营养物质。所必须的多种营养物质——蛋白质、脂肪、糖类、维生素、无机盐和水，在各种酒饮品基本都已包含其中了。另外，酒所产生的热量也是饮酒对健康的益处之一，通过饮酒，能够获得大量的热量，不仅能够保证正常的生命活动，更能起到驱寒等作用。白酒在烹饪上的作用也很独特。在烹饪鱼虾鸡肉类时，常用白酒或黄酒做调味品，可以使菜肴香气浓郁，可减少鱼肉内三胺，能去掉鱼虾的腥臭味，使鱼虾肉禽的口味更鲜美。

[年份窖藏贴牌的原则--贵州资讯](#)