【绍兴黄酒】古越龙山 千福花雕十五年陈酿 中国名酒

产品名称	【绍兴黄酒】古越龙山 千福花雕十五年陈酿 中国名酒
公司名称	绍兴市和众酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:古越龙山 商品条形码:. 净重:500（ml）
公司地址	中国 浙江 绍兴市 浙江绍兴越城区府山西路112号
联系电话	86 0575 85880898 013857532096

产品详情

品牌	古越龙山	商品条形码	.
净重	500（ml）	卫生许可证	.
产品标准号	.	保质期	5（年）
原料与配料	鉴湖水.糯米.小麦.焦糖色	生产厂家	浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司
原产地	浙江	特产	是
储藏方法	.	等级	.
规格	.	生产日期	.

整箱批发价格更优，欢迎来电询价：13857532096

“ 古越龙山 ”商标，取材于2400多年前的吴越春秋的故事，商标图案也是越王勾践兴师伐吴时的点将台城门和卧薪尝胆的龙山背景。古越是绍兴的发祥地，也是绍兴酒的发祥地，龙山是古越政治文化的中心，也体现中国人对龙的崇拜。

1988年，中央有关部门对礼宾工作进行改革，按照国际惯例，国宴不上烈性酒，只上低度、营养的古越龙山绍兴加饭酒和葡萄酒。

浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司简介 浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司，是我国最大的黄酒生产、经营、出口企业，拥有国内一流的黄酒生产工艺设备和全国唯一的省级黄酒技术中心，聚集多名国家级评酒大师，黄酒年生产能力11万吨。主要产品“ 古越龙山 ”、“ 沈永和 ”、“ 状元红 ”、“ 鉴湖 ”、“ 古纤道 ”牌绍兴酒是国家优质产品，多次荣获国际国内金奖，是中国首批原产地域保护产品。“ 古越龙山 ”是黄酒行业唯一集中国名牌、中国驰名商标、国宴专用黄酒于一身的品牌；具有300多年历史的“ 沈永和 ”老字号和“ 鉴湖 ”是浙江省著名商标。公司产品畅销全国各大城市，远销日本、东南亚、欧美等三

十多个国家和地区，享有“ 东方名酒之冠 ”的美誉

绍兴酒的营养

绍兴黄酒营养丰富，而且具有蒸馏白酒不具备的增加营养和调节营养的双向功能。

据对“ 古越龙山 ”的科学分析，绍兴黄酒内含多种氨基酸，总含量每升高达677.9毫克,尤其内含人体必需的,而人体本身又不能合成,只能依靠从食物中摄取的8种氨基酸达2550毫克,是啤酒的11倍,葡萄酒的12倍,其中尤其是人体发育不可缺的赖氨酸含量达1.25毫克，还有以琥珀酸为主的有机酸近10种、维生素多种。如把啤酒比成“ 液体面包 ”，那么绍兴黄酒就堪称“ 液体蛋糕 ”。

有人担心，在食物极其丰富的当今，人们会因营养过剩而得“ 富贵病 ”，然而根据最新研究发现，根据最新的化验，“ 古越龙山 ”绍兴黄酒还含有调节营养的多酚、低肽和γ-氨基丁酸。多酚和低肽可以清除自由基，延缓衰老，γ-氨基丁酸可以降低胆固醇，防止血管硬化。此外，绍兴黄酒还有独特的中药药理作用：活血通络，是多种药物必不可少的泡制剂。著名的北京同仁堂及杭州胡庆余堂一向都是专选绍兴黄酒炮制中药的。

正因如此，绍兴黄酒才被广大百姓及帝王将相、伟人名人公认为养生之酒。据邓榕在《我的父亲邓小平》首发式上,在回答记者提问时就讲到,邓小平在85岁那年遵医嘱戒烟后,每天要喝一杯绍兴酒。

绍兴酒以含糖高低分以下四种类型：

1）干型黄酒。含糖量15.0g/l以下，代表是绍兴元红。

2）半干型黄酒。含糖量15.1—40.0g/l，代表产品是绍兴加饭（花雕）酒。

3）半甜型黄酒。含糖量40.1—100.0g/l，代表产品是绍兴善酿酒。

4）甜型黄酒。含糖量在100.0g/l以上，代表产品是绍兴香雪酒。

四种类型绍兴酒的差异

1）含糖量不一样。

2）生活工艺上有所不同。元红和加饭酒以摊饭法生产为主，善酿和香雪一般用淋饭法生产。

3）原料上有所不同。元红和加饭发酵前加水，而善酿以元红酒代替酿造用水，香雪酒是以45%糟烧代替酿造用水。

4）元红和加饭不同之处是：

a)含糖量不一样。

b)加饭的出酒率低于元红酒，相对而言，加饭酒的肉质较厚，元红酒相对单薄一点。

【黄酒的品饮之道】茶有茶道，酒亦有酒道。啤酒是动感的，适宜欢乐畅饮；白酒是豪爽的，适宜一小杯一小杯地干。而黄酒是温和的，宜慢慢品，方能品味出其曼妙滋味。在气温10°C以下的季节，黄酒宜

温着喝。一般绍兴当地黄酒加热方法是“ 串筒水烫 ”，妙不可言。将酒倒入串筒，然后放入沸水中水浴，使酒逐渐变温。一般加温至酒香四溢，入口温和舒适即可。加温后的黄酒即倒入锡壶，然后将酒倒入杯中，琥珀色的酒液在杯中荡漾，夹带着缕缕酒香，十分怡人。黄酒热热地喝下去，不光暖胃活血，其酒性散发得也快，身体比较舒服。 盛夏季节，黄酒宜存放在3℃左右冰箱内，冰镇饮用,酒量稍逊者可加冰块。琥珀色的黄酒与晶莹的冰块相映,赏心悦目，清爽且不易醉。细酌慢饮之酒，其下酒菜最好也是耐嚼滋味长的那种。如盐煮花生、茴香豆、豆腐干等。黄酒的最佳绝配当属大闸蟹，即古人所说的“ 持螯下酒 ”。大闸蟹味美，但性寒不能多吃。而黄酒性温，温寒相抵无疾患之虞，又黄酒最能去除腥味，食之更觉香美。邀三二知己，置四五小菜，与友人一道浅斟慢品黄酒，那是人生的一种至趣。当酒饮微醺时，人会逐渐放松下来，于是彼此就有了倾吐的欲望，有了抒发的躁动，有了了解的勇气，有了探求的渴盼，人与人间的距离近了，心灵的窗户一寸一寸地打开……

【喝黄酒五不宜】1、不宜空腹饮酒。人在饱腹时对酒精吸收慢，而空腹时吸收快，所以空着肚子喝酒易醉。一般有经验的人喝酒前总要先吃点食物垫垫底。2、不宜过量饮用黄酒口感温和，但切勿轻视他，因为喝醉后，后劲比较足。一般你白酒的酒量有半斤，喝黄酒千万别超过八两，这样比较好。而且适量常饮，对身体有益。3、不宜速饮喝黄酒宜慢慢地品，放宽节奏，从容心境，充分享受酒味，是真正的饮酒。绍兴酒富于营养，慢慢饮容易吸收，是一种好方式，也是一种好境界。4、不宜混饮各种不同的酒混合起来饮用，易醉，而且会产生副作用，引起胃不适和头痛等。5、不宜酒后洗澡酒后洗澡容易将体内贮存的葡萄糖消耗掉。而血糖含量大幅度下降，能导致体温急剧降低。严重的会引起休克。