

黄精酒定制的制作步骤是什么

产品名称	黄精酒定制的制作步骤是什么
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/件
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

黄精酒定制的制作步骤是什么【汉庭酒业】黄精有“仙人之食”、“救穷草”之美称,所谓富人吃人参,穷人吃黄精。这一句话就道出了黄精的地位,它与人参齐名,滋补不上火,好吃又不贵,性价比超高,是普通百姓的常用养生品。“黄精”与众不同的地方在于它根茎中含有黏滑的汁液,这种黏液由水溶性纤维、低聚糖、氨基酸、果糖等组成,神秘的黏液造就了神奇的功能——能够活化男性中枢神经。正是这些特点,让黄精远远冬虫夏草、人参鹿茸等补品,有“补肾黄金”的称号。下面小编就给大家分享黄精的泡酒配方、黄精泡酒功效及作用,以及黄精泡酒的常见问题及注意事项。黄精泡酒配方黄精酒配方:黄精200克,谷养康无添加泡酒专用酒5000毫升。制法:将黄精洗净、切片、晾干后,置入谷养康无添加泡酒专用酒中,封好盖口,密封浸泡1个月。功效:润心肺,强筋骨,补中益气。服法:每日2次,每次15~20毫升。

黄精酒定制的制作步骤是什么【汉庭酒业】黄精泡酒注意事项(必看)一、黄精泡药酒用什么样的白酒好?据媒体报道,市面上70%的白酒是食用酒精勾兑酒,成本原因,中低端白酒比例更高,很多明明是食用酒精勾兑酒,却说自己是纯粮食酿造,为什么敢说呢?因为食用酒精也是粮食酿造的,说自己是粮食酒没毛病,但这不是真正意义上的无添加粮食酒。食用酒精酒与无添加粮食酒区别在于,无添加粮食酒是自然发酵酿造,含有多种有益物质,而食用酒精酒因为各种添加剂的原因本身对人不利,更会破坏黄精营养和口感。所以,黄精泡酒一定要选用无添加粮食酒好,酒我用的是谷养康无添加的粮食酒。二、黄精泡酒要用多少度白酒好,用什么香型酒合适?稍高度数的白酒更易于杀死原料的病菌,更有利于动物药材中有机物的溶出,原料的水分渗出也会稀释酒精度,而且随着存放时间的推移,酒的度数也会下降,酒精度过低,长时间存储易变质,因此黄精泡酒度数52~60度的无添加粮食酒。

黄精酒定制的制作步骤是什么【汉庭酒业】