桑葚酒定制教你六步

| 产品名称 | 桑葚酒定制教你六步 |
|------|------------------------------|
| 公司名称 | 古家百年酒业有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 汉庭酒业:贴牌加工 定制:代加工 产地:安徽 |
| 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

桑葚酒定制教你六步【汉庭酒业】

- 1、刚从树上摘下来的桑葚,颜色乌黑,果肉柔软多汁,可不必过水清洗。
- 2、用低度的双米酒泡,也可用其他酒,因个人喜好而异。
- 3、冰糖适量。
- 4、泡酒用的玻璃缸,要用烧开的热水泡洗,没有消毒片可以放盐代替清洗干净。
- 5、把桑葚、酒、冰糖一一倒入缸里。
- 6、过一个星期左右,就可以饮用了。

桑葚酒定制教你六步【汉庭酒业】