

宁化府降脂醋

产品名称	宁化府降脂醋
公司名称	北京喜财神科贸有限公司
价格	28.00/瓶
规格参数	
公司地址	北京市海淀区车道沟南里商业b座1栋一层105
联系电话	58460628 15110086529

产品详情

品名：宁化府降脂醋净含量：260mlx3 成分：优质名醋 山楂 陈皮 甘草等提取液

本品采用纯天然优质名醋为基质，配以具有降脂功效的中草药提取液精致而成。其风味醇厚浓郁，酸度适中，对预防心脑血管疾病及高血脂、高血压邮食疗作用，也是理想的调味佳品。

山西做醋的历史大约有3000年之久。北魏贾思勰在其名著《齐民要术》中总结的22种制醋法，有人考证认为就是山西人的酿造法。其中“作米酢法”便是“山西老陈醋”的酿制方法。到了清初顺治年间，介休出了一位“醋仙”，名叫王来福，他在清徐城关开办了一个“美和居”醋坊，又在白醋的基础上增加了熏醋工艺，大胆地改革、创新，“冬捞冰，夏伏晒”，终于创出了山西“老陈醋”名牌，使老陈醋一举名列中国四大名醋之首。

作为醋的故乡，在民间至今有做醋的遗风。如果您到山西的乡村僻壤盛夏一游，你会发现，老乡们在烈日之下。放一口麻纸闷着的大缸，在用“老醅儿”（制醋的醴子）晒醋，而且醋缸需不断地搬动，因为醋缸要跟着“爷爷”（太阳）走。看到此情此景，过去山西“家家有醋缸，人人当醋匠”的场景定会跃然眼前。确实山西是制醋的大本营，现在全省有100多家醋厂，著名的除清徐老陈醋之外，还有陵川玉泉老陈醋、壶关辛寨老陈醋、榆次南堡老陈醋。品种有老陈醋、名特醋、双醋、陈醋、特醋、晋醋、味醋、熏醋等。同一品种的醋，根据使用原料和生产工艺的不同，又可分出各种各样的品种类别，真可谓琳琅满目，各具特色。人说山西好地方，地肥水美醋更香。山西人善制醋，是因为山西人爱吃醋，而山西人爱吃醋也真可称为全国之最，在山西民间有无醋不成味之说。山西人善酿酷爱吃醋，素有“老醅儿”之称。古时管醋叫醅，把酿醋的人叫“醅人”，把酿醋的醴叫“老醅”。因此，吃醋

也不叫吃醋，而叫“吃醯”。由于山西人对酿醋的特殊贡献，再加山西人嗜醋如命，又巧合了“醯”和山西的“西”字同音，所以外省人就尊称山西人为“山西老醯”了。“老西儿”对醋的贡献确实应大书特书，因为醋的作用真是太多了。醋内除含有大量醋酸外，并含有钙、铁、乳酸、甘油、氨基酸及醛类化合物。醋不仅是调味之首可以入味，还是人体健身佳品。在食用方面，它能溶解食物中的钙和铁，使人体易于吸收，也可以用于脱制萝卜、白菜、大蒜等食物。在医疗方面用醋入药，有生发、美容、降压、减肥之功效。清乾隆四年京师大医院集中全国名医，为治疗宫妃郁血病而炮制的定坤丹”，其中所采用的二十多味中药，都是用老陈醋炮制的。几千年来，人们发现醋有许许多多奇妙的用途，吃醋确实是一种好的生活习惯。然而关于吃醋还另有说法，这种“醋”的产生据说源于唐朝。唐太宗要为一位名叫房玄龄的大臣纳妾，大臣之妻横加干涉。太宗无奈，只得令大臣之妻在喝毒酒和纳妾中选择其一。大臣之妻也确有几分刚烈，拿起毒鸩之酒一饮而尽。当大臣之妻含泪喝完后，才发现杯中是醋，从此便留下了这段“吃醋”的佳话。所以，才有了后人“失意”之人视“得意”之人而能有“醋意”，此也许与西方人谓东方人之“东方人的妒嫉”不无关系。