

长期大量供应优质老醋物美价廉

产品名称	长期大量供应优质老醋物美价廉
公司名称	川岛味业有限公司泰安办事处
价格	.00/个
规格参数	品牌:帝王宴 执行标准号:GB18186-2000低盐固态
公司地址	中国 山东 泰安市岱岳区 泰安市菜园街
联系电话	86 538 3860161 13468023778

产品详情

品牌	帝王宴	卫生许可证	豫卫食证字(2007)第410922-050001号
执行标准号	GB18186-2000低盐固态	原料与配料	高粱,大麦,麸皮
保质期	18(个月)	原产地	河南
生产厂家	川岛味业公司	储藏方法	阴凉
等级	优质	规格	多种
售卖方式	包装	特产	是

[编辑本段]

醋的营养营养

醋热量(千卡): 30.00 胆固醇(毫克): 0.00 膳食纤维(克): 0.00 蛋白质(克): 2.10

脂肪(克): 0.30 碳水化合物(克): 4.90

矿物质

钙(毫克): 17.00 铁(毫克): 6.00 磷(毫克): 96.00 钾(毫克): 351.00 钠(毫克): 262.10 铜(毫克): 0.04 镁(毫克): 13.00 锌(毫克): 1.25 硒(微克): 2.43

维生素

a(微克): 0.00 b1(毫克): 0.03 b2(毫克): 0.05 b6(毫克): 0.02 b12(微克): 0.10 c(毫克): 0.00 d(微克): 0.00 e(毫克): 0.00 k(微克): 0.00 p(微克): 0.00 叶酸(微克): 0.00 泛酸(毫克): 0.08 烟酸(毫克): 0.70 生物素(微克): 0.00 胡萝卜素(毫克): 0.00

[编辑本段]

醋的种类

醋有米醋、陈醋、香醋、麸醋、酒醋、白醋、各种果汁醋、蒜汁醋、姜汁醋、保健醋等。因原料和制作方法的不同，成品风味迥异。醋是用得较多的酸性调味料。每100ml醋中的醋酸含量，普通醋为3.5g以上，优级醋为5g以上。由于醋能改善和调节人体的新陈代谢，作为饮食调料，需要量不断增长。

[编辑本段]

醋的起源

相传今山西省运城地区有个叫杜康的人发明了酒。他儿子黑塔也跟杜康学会了酿酒技术。后来，黑塔率族移居现江苏省镇江的地方。在那里，他们酿酒后觉得酒糟扔掉可惜，就存放起来，在缸里浸泡。到了二十一日酉时，一开缸，一股从来没有闻过的香气扑鼻而来。在浓郁的香味诱惑下，黑塔尝了一口，酸甜兼备，味道很美，便贮藏着作为“调味浆”。这种调味浆叫什么名字呢？黑塔把二十一日加“酉”字来命名这种酸水叫“醋”。据说，直到今天，镇江恒顺酱醋厂酿制一批醋的期限还是二十一天。

[编辑本段]

中国四大名醋概述

明末清初与山西老陈醋、镇江香醋、福建红曲米醋与“保宁醋”并列为清代流传至今的“四大名醋”。

醋

1：山西老陈醋：

老陈醋产于清徐县，为我国四大名醋之首。老陈醋色泽黑紫，“绵、酸、甜、醇厚”回味悠长。

2：镇江香醋以“酸而不涩，香而微甜，色浓味鲜，愈存愈醇”等特色是四大名醋之一。3：“保宁醋”有近400年历史，是中国四大名醋之一，但在中国四大名醋中，“保宁醋”的生产规模和经济效益却被远远抛在后面。4：泉州永春老醋就是源于历史上著名的福建红曲米醋。

山西陈醋

山西人善酿醋爱吃醋，素有“老醪儿”之称。古时管醋叫醪，把酿醋的人叫“醪人”，把酿醋的醪叫“老醪”。在汉朝史游所撰的《急就篇》中就有“茺萁盐豉醪酢酱”的说法，其中“醪”和“酢”指的都是醋。因此，吃醋不叫吃醋，而叫“吃醪”。由于山西人对酿醋技术的特殊贡献，再加上山西人嗜醋如命，又巧合了“醪”和山西的“西”字同音，所以外省人就尊称山西人为“山西老醪”了。山西人和醋有着深厚的感情，山西做醋的历史大约有4000年之久，所以在山西又有这么一说：男人不吃醋感情不丰富，女人不吃醋家庭不和睦，小孩不吃醋学习不进步，老人不吃醋越活越糊涂。清徐是山西老陈醋的正宗发源地，也是中华食醋的发祥地，其酿醋历史距今已有四千多年了。相传，帝尧定都尧（今清徐县尧城村）后，采摘瑞草“蕺菜”以酿苦酒。这里所说的苦酒就是人类最早的酸性调味品—醋了。汉唐时期，并州晋阳一带的制醪作坊日益兴盛，从民间到官府，制醪食醪成了人们生活的一大嗜好。明清时代，山西酿醋技艺日臻精湛，并随晋人迁徙和晋商的足迹，将山西的制醪技术和食醋习俗带到了长城内外、大江南北，是谓山西名扬四海的重要媒体。悠悠岁月，沧桑巨变，山西老陈醋历经风雨数千年，其味更浓，其名更盛。如今，山西水塔老陈醋股份有限公司已成为晋醋行业的佼佼者，集团已发展成为全国最大的优质系列醋生产基地，拥有了中国醋业第一品牌“水塔”商标，成为“中国醋都”。

镇江香醋

镇江的醋，享誉海外。。存放时间越久，口味越香醇。这是因为它具有得天独厚的地理环境与独特的精湛工艺。镇江香醋以优质糯米为主要原料，采用优良的酸醋菌种，经过固体分层发酵及酿酒、制醅、淋醋三大过程，40多道工序，历时70多天精制而成，再经6-12天储存期，然后才出厂。镇江香醋用以拌冷盘，溜素菜，烹鱼肉，炖鸡鸭，可提味增香，去腥解腻，开胃生津，确为极佳的调味品。被国内外誉为“

醋中上品”。镇江醋又称镇江香醋。“香”字道明镇江醋比起其他种类的醋来说，重点在有一种独特的香气。镇江醋属于黑醋/乌醋，其制作方法，是以糯米加入醋酸菌，精酿陈置而成。

镇江醋影响到当地饮食。镇江地区的食品以“肴、点、面”驰名。“肴”是肴肉，“点”是汤包、蒸饺、烧卖、干丝等点心，“面”是用肴汤为底煮出的面，又称“锅盖面”。当地人煮这些菜肴时，多以镇江醋沾滴浇淋，镇江醋亦为日常煮食的常用调味品，或是作为佐膳汁料，其中一种是在吃大闸蟹时，蘸上加入姜丝的镇江醋，以中和蟹的寒性。