

绍兴黄酒 咸亨太雕酒 半甜型十六陈酿 5000ml

产品名称	绍兴黄酒 咸亨太雕酒 半甜型十六陈酿 5000ml
公司名称	绍兴县柯桥古越龙山绍兴酒金柯桥专卖店
价格	165.00/箱
规格参数	产品类别:太雕酒 品牌:咸亨 生产许可证编号qs:330615040300
公司地址	中国 浙江 绍兴 柯桥湖西路中心医院东侧
联系电话	86 0575 84111179

产品详情

咸亨酒店创建于清光绪年间(西元1894年),位于绍兴城内都昌坊口,和鲁迅先生的故居隔一条石板路,系鲁迅先生的堂叔周仲翔开设的一家小酒店。这位秀才出身的老先生,颇读史书,几经斟酌,取了与众不同的“咸亨”为店名。其出典于《易经坤卦》“品物咸亨”句,意为万物得以皆美,寓意为生意兴隆,万事亨通。虽然酒店取了吉祥的店名,但由于老秀才不善经营,苦撑了两三年之后只得关门歇业。

历史上的咸亨酒店虽被岁月的尘埃所封存,然而,鲁迅先生的不朽名著《孔乙己》打造了咸亨酒店这一特定的历史场景,再现了20世纪初叶江南水乡所独有的人情风貌,并铭刻于一代又一代人的心中。

养生之道

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。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,绍兴黄酒还含有调节营养的多酚、低肽和-氨基丁酸。多酚和低肽可以清除自由基,延缓衰老,-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。

太雕酒含有人体所需的多种氨基酸,蛋白质,和微量元素太雕酒是绍兴咸亨酒店注册专利的传统黄酒,按传统工艺酿造,经八年储藏,按最佳比例勾兑,酒质醇厚,香气浓郁,品种独特,回味无穷。

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。

品饮之道

茶到茶道,酒亦有酒道,啤酒是感动的,适宜欢迎畅饮;白酒是豪爽的,适宜一口干,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度以下的季节,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加温,现在简便的方法是将黄酒倒入微波炉专用瓷壶,加热约60秒,一般加温到45度左右,此时酒香四溢,入口温和舒适,温热的黄酒喝下去,不光暖胃活血,其酒性散发得也快,身体异常舒服。盛夏季节,黄酒宜存放在3度左右冰箱内,冰镇饮用,亦可加冰块,琥珀色的黄酒与晶莹的冰块相映,赏心悦目,清热且不易碎人。黄酒口味醇厚,酒度适中(15度左右),因而是讲究本味的绍式菜,杭帮菜,美味的海鲜大餐,口味浓烈的川火锅的美伴,但黄酒的最佳绝配当属大闸蟹。大闸蟹味鲜美,但性寒不能多吃,而黄酒性温,温寒相批抵无疾患之虞,又黄酒最能去除醒味,食之更觉香美。

邀三二知己,置四五小菜,浅斟慢饮黄酒,那是人生的一种至趣,当酒饮微醺时,人逐渐放松下来,于是彼此就有了倾吐的欲望,有了抒发的骚动,有了了解勇气,有了探求的渴盼,人与人之间的距离近了,心灵的窗户一寸寸地打开……

药用

- 1、浸黑枣、胡桃仁。不仅补血活血,而且健脾养胃,是老幼皆宜的冬季补品。
- 2、热酒冲鸡蛋。将黄酒烧开,然后将已打开的鸡蛋冲成蛋花,再加红糖用小火熬制片刻即可。常饮可补中益气。

“绍兴黄酒 咸亨太雕酒 半甜型十六陈酿 5000ml”的原料与配料为鉴湖水、糯米、小麦,等级是优等品,生产日期为见包装,净重(规格)是5000(ml),储藏方法为阴凉避光处,包装规格是5L,原产地为浙江,特产是是,生产许可证编号QS为330615040300,包装方式是坛装,净重为5000,产品类别是太雕酒,生产厂家为浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司,品牌是咸亨,保质期为五(年)