

# 绍兴特产黄酒，绍兴师爷五年陈紫砂坛花雕

产品名称	绍兴特产黄酒，绍兴师爷五年陈紫砂坛花雕
公司名称	赵彬彬（个人会员）
价格	110.00/箱
规格参数	品牌:绍兴师爷 商品条形码:6921334947981 净重:500（ml）
公司地址	中国 北京市昌平区 北京市昌平区回龙观城北市场调料西区A86号
联系电话	86 10 1234567 15810818505

## 产品详情

品牌	绍兴师爷	商品条形码	6921334947981
净重	500（ml）	卫生许可证	QS3306 1504 0047
产品标准号	GB17946	保质期	5（年）
原料与配料	鉴湖水，糯米，小麦，焦糖色	生产厂家	绍兴师爷酒业有限公司
原产地	浙江	特产	是
储藏方法	背阴密封	等级	优等品
规格	500ML/瓶		

绍兴师爷酒 五年陈紫砂花雕酒

新品上架

一箱为八瓶装

年份 5年容量 500ml包装 无盒酒精度 15.0%vol类型:半干型生产商 绍兴师爷酒业有限公司原产地 浙江绍兴保质期 十年以上

毛重1kg

绍兴师爷酒业有限公司（前身绍兴马山第一酒厂），创建于上世纪七十年代，是绍兴黄酒的骨干企业。公司继承传统的酿酒工艺，采用先进的生产设备，配备精密的检测仪器，拥有一批长期从事绍兴黄酒酿造的技工和高级技术人员。公司生产的“师爷牌”各类产品经国家、省、市历次质量抽检，合格率达100%。

明朝隆庆年间，京官张居正经人介绍，认识了当时在京小有名气的绍兴师爷余昌吉。几经接触，觉此公学识渊博，智慧出众且反应灵敏，于是，便重金聘请为府中幕僚。此后，张居正便因处事得当，政绩显著而官运亨通。仅一年多就由五品学士升到礼部尚书，一品大学士。伴随着张居正官位的显赫，其家中一种色泽绛黄、香味独特、入口略涩、涩中微酸、酸中带苦、回味醇香的黄酒，也逐渐在朝中流传开来。此酒决不同于京中惯饮的高粱酒，入口是那样的绵软，口感鲜甜醇厚，香味浓郁，久饮不厌，乃酒中上品。于是有京城的著名酿酒师，试图摹仿酿造。然而，穷其一生经验，所酿之酒还是无法达到此酒的境界。无奈，酿酒师买通张府总管打听此酒的出处，原来，该酒原系家中师爷喜好的杯中之物，每年专程从其老家绍兴运来，久而久之，家中老爷也喜欢上了，并在各种喜庆筵席中用来招待客人，为使该酒有个名讳，取名为《绍兴师爷酒》。该酿酒师为获得正确的酿造方法，锲而不舍地追踪到了绍兴，几经打听，觉得自己的酿造工艺和配方均无不当，然而，所酿之酒确实存在着差距。久思不得其解，不得已去请教当地著名酿酒师。当地酿酒师也无法给他一个让他信服的答案。一日，该酿酒师慕名去大禹陵祭拜，在一路边酒肆中遇一老翁正在独自酌饮，见此翁摇头晃脑自得其乐的模样，不由得也来了酒兴，于是便上前打了招呼。坐下对酌，唱到兴致渐高，不禁大发感叹。老翁不解，问其何故。酒师将苦恼告之，老翁闻听哈哈大笑，问道：“京城有鉴水吗？”酿酒师闻听如梦方醒，叹息道：“天赐绍兴鉴湖水，酿得黄酒万香”

**黄酒的种类** 黄酒是以大米等谷物为原料，经过蒸煮、糖化和发酵、压滤而成的。黄酒又有许多品类。分类的标准之一就是根据含糖量多少。根据糖份含量，黄酒分为干型黄酒、半干型黄酒、半甜型黄酒、甜型黄酒四类。经科学分析鉴定，这四类黄酒刚好是绍兴酒的四个名品，即元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒。干黄酒——含糖量小于1.00g/100ml(以葡萄糖计)。“干”表酒中含糖量少，糖份都发酵变成了酒精，故酒中的糖份含量最低。该酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。色香味格：口味醇和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。半干黄酒——含糖分为0.01-0.03g/ml。半干”表酒中糖份还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖份。在发酵过程中，要求较高。酒质浓厚，风味优良。可长久贮藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒均属此类。色香味格：口味醇厚柔和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清透有光泽。半甜黄酒——含糖分为0.03-0.10g/ml。该酒工艺独特，是用成品黄酒代水，加入发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中的产生的糖份不能转化成酒精，故成品酒中的糖份较高。该酒酒香浓郁，酒度适中，味甘甜醇厚，为黄酒中之珍品。缺点：不宜久存。贮藏时间愈长则色泽愈深。色香味格：醇厚鲜甜爽口，酒体协调，浓郁醇香，清亮透明，有光泽。甜黄酒——含糖分0.10-0.20g/ml。一般采用淋饭操作法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒娘，当糖化至一定程度时，加入40-50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用。由于加入了米白酒，酒度也较高。可常年生产。色香味格：鲜甜醇厚，酒体协调，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。浓甜黄酒——含糖分为0.20g/ml。色香味格：蜜甜醇厚，酒体协调，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。

**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。据对的科学分析，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。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。3、浸泡阿胶。好药需要好酒来浸泡。妇女同胞，用黄酒浸泡阿胶后食用，可提高身体免疫力