

袋装香醋王360ml调味品

产品名称	袋装香醋王360ml调味品
公司名称	莱州市掖城酿造厂
价格	26.00/箱
规格参数	品牌:圣洋调味品 执行标准号:GB18187-2000 原料与配料:水，高粱，麦麸，苯甲酸钠
公司地址	中国 山东 莱州市 山东莱州市文昌办店子1005号
联系电话	86 0535 2548234 13863829600

产品详情

品牌	圣洋调味品	执行标准号	GB18187-2000
原料与配料	水，高粱，麦麸，苯甲酸钠	保质期	18（个月）
醋酸≥	3.50（%）	原产地	山东
生产厂家	莱州市掖城酿造厂	储藏方法	阴凉通风处
规格	360ml	净重	360ml
售卖方式	包装		

电话：86 0535 2548234移动电话：13863829600传真：86 0535 2548234地址：中国 山东 莱州市 山东莱州市文昌办店子1005号邮编：261400 米醋先民郑重地列为“开门七件事”（柴米油盐酱醋茶）之一，而今已成为全球人们饮食所不可缺的醋，是由中国人发明的。传说米醋是酿酒鼻祖、五千年前夏朝的杜康工作“失误”的产物，如果说，酿酒是杜康的精心发明，那么制醋则似属他偶然之中所得。据传，在一次酿酒时，一向下料如神，一粒米不多半颗饭不少的他，不知为什么滔米稍多，蒸好的饭拌曲入缸后，尚剩些许，他顺手弃之于大酒缸旁一只已不再作酿酒的小缸内。以后也没有管它。不料，二旬后黄昏时，他经过此缸时，忽然闻到一股香甘酸醇的特殊气味扑鼻而来。他好奇地走进小缸，伸手指沾指一尝，虽然不是一般的酒味，但给人另外一种鲜美爽口的特殊感觉。心想，这东西喝是不成的，但用来拌菜和煮汤如何，很值得一试。于是就唤来徒儿们，用它干拌了一盆黄瓜又煮了一盆鲫鱼汤来试试。弄好后大家一尝，无不拍手，齐声叫好。但这又酸又甜又微苦的家伙叫它什么好呢？一位徒弟说，它既是酒又不是酒，且是从那小缸中酿出来的，为了区别，就叫它“小酒”吧！（至今闽西、粤东和川、湘一些客家地区仍称醋为“小酒”）杜康觉得此说虽也有理，但似嫌俚俗，他略为沉思后说道，这“小酒”是入缸后第二十一天的傍晚（即古称之“酉时”）成熟后发现的，合而称之为“醋”不是很好吗？众徒一听又是一阵拍掌称妙。于是“醋”名就这样敲定了（至今我们民间小作坊和农家自酿米醋，仍遵第二十一日酉时开缸揭盖出醋的古制）。杜康制成醋后，他的作坊既酿酒卖酒，也制醋售醋，此物便迅速在九州大地流传。人们在食用醋的实践中，不断发现它有着许多奇妙的功能。如，它既香又甜还略带点苦，不但本身滋味美，而且用于烹调，既能杀菌、去毒，保持营养成分和加快肉类成熟或酥烂；又可去腥臊、解油腻；还能调和与增益百味，如使肉类更加鲜醇，令咸、甜、辛、辣、麻诸味趋于和谐、适口

，在保健养生方面，不但可以醒脾开胃，增进食欲，促进唾液分泌和提高胃液酸度，促进脂肪、蛋白质和淀粉的分解，有助于消化吸收；而且还是一味可口良药！外敷能疗烧烫伤、关节炎、腋臭和癣，内服可驱蛔虫，对高血压、肝炎、感冒、疟疾、火痢等均有一定的作用。诚如李时珍和陶弘景两位大医药学家所言：“……醋治诸疮肿积块，心腹疼痛，疾水血病，杀鱼、肉、菜及诸虫毒气……取其酸收之意，而又有散瘀解毒之功”；“醋酒为用，无所不入，愈久愈良，亦谓之醯……”