

## 、太雕酒、古月雕王，古越龙山绍兴黄酒

产品名称	、太雕酒、古月雕王，古越龙山绍兴黄酒
公司名称	邢小浪（个人会员）
价格	100.00/瓶
规格参数	品牌:古越龙山 商品条形码:6902944030355 净重:2500（ml）
公司地址	中国 上海市徐汇区 上海市徐汇区罗秀路339号
联系电话	86 021 27020918 13818855825

## 产品详情

品牌	古越龙山	商品条形码	6902944030355
净重	2500（ml）	卫生许可证	QS330615040001
产品标准号	Q/HJ006	保质期	2（年）
原料与配料	鉴湖水，小麦，糯米	生产厂家	古越龙山绍兴酒有限公司
原产地	浙江	特产	是
储藏方法	阴凉，避光处保存	等级	优级
规格	2.5*4	生产日期	12月

咸亨酒店太雕酒上海销售处简介；

咸亨酒店太雕酒系列黄酒由厂家直接供货，绝无其他中间环节，是绍兴咸亨酒店上海授权单位，位于徐汇中心地段，立足于华东地区辐射全国，已有十余年直销历史，供应范围；超市、宾馆，酒店、黄酒专卖店，等等，，，与他们长年来建立了良好的合作关系，品质保障价格优廉，服务优良，期间获得广大客户的支持与赞誉，在此，本销售处表示衷心感谢，同时会再接再厉提供优良品种和服务，诚征各地区代理合作。

销售方式：上海地区送货上门，上海以外地区由本公司物流运送。

付款方式：上海地区货到付款，上海以外地区支付宝

联系地址及方式：上海市徐汇区罗秀路339号电话：15000088897在线qq138188579

批发部地址：梅陇镇许泾村电话：13818855825

产品详情原料 鉴湖水、糯米、小麦、焦糖色年份 无年份容量 2.5kg\*4包装 纸盒酒精度

毛重:17kg

## 古越龙山简介

中国绍兴黄酒集团，是我国最大的黄酒生产、经营、出口企业，拥有国内一流的黄酒生产工艺设备和全国唯一的省级黄酒技术中心，聚集多名国家级评酒大师，主要产品“古越龙山”、“沈永和”、“状元红”、“鉴湖”、“古纤道”“女儿红”牌绍兴酒是国家优质产品，多次荣获国际国内金奖，是中国首批原产地域保护产品。“古越龙山”是黄酒行业唯一集中国名牌、中国驰名商标、国宴专用黄酒于一身的品牌；具有300多年历史的“沈永和”老字号和“鉴湖”是浙江省著名商标。公司产品畅销全国各大城市，远销日本、东南亚、欧美等三十多个国家和地区，享有“东方名酒之冠”的美誉。中国黄酒,天下一绝!

黄酒文化世界上三大古酒——黄酒、啤酒、葡萄酒，惟黄酒源于中国，是中国最古老的酒种，而且最富民族特色，黄酒的黄，不仅仅是指酒的颜色，其内涵也是相当广泛：黄酒的黄是哺育华夏子孙的母亲河——黄河的黄，是生养炎黄子孙的大地——黄土地的黄，是中国人的肤色的黄。可以说，黄酒是伴随中华民族悠悠五千年文明历史发展的，是中华民族自己的酒。而黄酒中最有名的当数绍兴酒，它以选料上乘，工艺独特，酒精度低，营养丰富，并具有多种养身健体之功效而著称于世。一般人们所说的中国酒，就是黄酒，就是绍兴酒。绍兴酒起源于何时已很难查考，目前只能靠文物考古进行推断，初步认为位于余姚河姆渡文化和杭州良渚文化中间的绍兴，酒的起源应于之同步。其证据是河姆渡文化出土大量的粮食（水稻）和类似酒器的陶器。这样推测绍兴酒应起源于6000年前的河姆渡文化中期。绍兴有酒的文字记载当推《吕氏春秋》和《左氏春秋》。《左氏春秋》相传为春秋左丘明所作，书中记载有越王为增加国家人口补充兵力和劳力，曾采用过一系列奖励生育的政策和措施，内中有“生丈夫，二壶酒，一犬；生女子，二壶酒，一豚。”即生儿子，奖励二壶酒，一条狗；生女儿，奖励二壶酒，一头猪。以酒奖励生育体现两方面的作用，一作为国君的恩施，使百姓感激国君，听从国君；二作为对产妇的一种保健用品，帮助催奶和恢复产妇的体能，有利于优生。因此，以黄酒作为产妇的保健用品一直沿用至今。《吕氏春秋》是秦国宰相吕不韦主持编撰的综合性史书，在“卷九季秋纪第九顺民”这一篇中，有“越王苦会稽之耻，欲深得民心……有酒流之江与民同之”的记载。说的是越王句践出师伐吴时，越城父老向他献酒，他把酒倒在河的上流，与将士们迎流共饮，于是士气大振……。由此可见，2500多年前的越人已将酒融入政治经济活动中。绍兴酒至少有2500多年历史的说法，就是从以上两部《春秋》中来的。绍兴酒正式定名始于宋代，并开始大量输入皇宫。明清时期，是绍兴酒发展的第一高峰，不光品种繁多、质量上乘，而且产量高，确立了“中国黄酒之冠”的地位。当时绍兴生产的酒就直呼绍兴，到了不用加“酒”字的地步。“越酒行天下”，即是当时盛况的最好的写照

太雕王、太雕、镶春系列黄酒是咸亨人经过多年探索，反复试验，在民间“拼酒”的基础上，运用现代科学技术，研制出的传统配制酒，并获得国家知识产权局发明专利权。太雕、镶春系列黄酒含有多种氨基酸、糖类和维生素等，有黄酒“精极珍品”之美誉，深受广大消费者的喜爱。黄酒文化世界上三大古酒——黄酒、啤酒、葡萄酒，惟黄酒源于中国，是中国最古老的酒种，而且最富民族特色，黄酒的黄，不仅仅是指酒的颜色，其内涵也是相当广泛：黄酒的黄是哺育华夏子孙的母亲河——黄河的黄，是生养炎黄子孙的大地——黄土地的黄，是中国人的肤色的黄。可以说，黄酒是伴随中华民族悠悠五千年文明历史发展的，是中华民族自己的酒。而黄酒中最有名的当数绍兴酒，它以选料上乘，工艺独特，酒精度低，营养丰富，并具有多种养身健体之功效而著称于世。一般人们所说的中国酒，就是黄酒，就是绍兴酒。绍兴酒起源于何时已很难查考，目前只能靠文物考古进行推断，初步认为位于余姚河姆渡文化和杭州良渚文化中间的绍兴，酒的起源应于之同步。其证据是河姆渡文化出土大量的粮食（水稻）和类似酒器的陶器。这样推测绍兴酒应起源于6000年前的河姆渡文化中期。绍兴有酒的文字记载当推《吕氏春秋》和《左氏春秋》。《左氏春秋》相传为春秋左丘明所作，书中记载有越王为增加国家人口补充兵力和劳力，曾采用过一系列奖励生育的政策和措施，内中有“生丈夫，二壶酒，一犬；生女子，二壶酒，一豚。”即生儿子，奖励二壶酒，一条狗；生女儿，奖励二壶酒，一头猪。以酒奖励生育体现两方面的作用，一作为国君的恩施，使百姓感激国君，听从国君；二作为对产妇的一种保健用品，帮助催奶和恢复产妇的

体能，有利于优生。因此，以黄酒作为产妇的保健用品一直沿用至今。《吕氏春秋》是秦国宰相吕不韦主持编撰的综合性史书，在“卷九季秋纪第九顺民”这一篇中，有“越王苦会稽之耻，欲深得民心……有酒流之江与民同之”的记载。说的是越王句践出师伐吴时，越城父老向他献酒，他把酒倒在河的上流，与将士们迎流共饮，于是士气大振……。由此可见，2500多年前的越人已将酒融入政治经济活动中。绍兴酒至少有2500多年历史的说法，就是从以上两部《春秋》中来的。

**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