

## 传统糯米酒.曾享誉海内外之[西渡湖之酒]

产品名称	传统糯米酒.曾享誉海内外之[西渡湖之酒]
公司名称	衡阳县洪市镇建华农副产品店
价格	面议
规格参数	商品条形码:6949332204937 产品类别:其他,其他,其他 品牌:古越龙山
公司地址	湖南 衡阳县 洪市镇
联系电话	075713621402548

### 产品详情

传统米酒制作方法  
制作米酒开一个有特色的酒店.在家里做米酒  
米酒，又称甜酒、甜曲酒和红酒，传统工艺精酿而成，制作工序简单，是汉民族的特产之一，有着悠久的饮用历史。米酒只用大米作为原料，使用的是甜酒发酵曲，制作工序简单，含酒精量较少，味道偏甜，适宜人群更大，一般来说，用糯米做出来的甜米酒质量最好，食用也最普遍。乙醇含量低。此饮品甜润爽口，浓而不沾，稀而不流，富含多种维生素、氨基酸等营养成分，不加任何食品添加剂、防腐剂、色素等，属天然绿色饮品。能够帮助人体血液循环能够帮助人体血液循环，促进新陈代谢，具有补血养颜、舒筋活血、强身健体和延年益寿的功效。  
随人们生活水平的不断提高，现如今家酿米酒已成为女性朋友的健康美酒。自己酿造的米酒为亲爱的家人带来生活的乐趣和健康，在家里用自己酿的米酒招待亲朋好友，是一种多快乐的事，你想开一个有特色的酒店吗，学会做米酒可以为你的酒店增加特色。吸引更多的客人。如果你出国，说不定事业从此开始。  
调味佳品：  
米酒作为调味佳品的原理在于，它能溶解其他食物中的三甲胺、氨基醛等物质，受热后这些物质可随酒中的多种挥发性成分逸出，故能除去食物中的异味。米酒还能同肉中的脂肪起酯化反应，生成芳香物质，使菜肴增味。因此，米酒的这些去腥、去膻及增味功能，用米酒炖鸡鸭，味道醇香，在菜肴烹制中广为人们采用。西方人喜欢吃中国菜，这与米酒的调味功能独特，被中国人首先发现并巧妙地加以采用不无关系。  
医生的观点：  
对酒精过敏者不宜饮用，一次也不能饮用过多而至醉，夏季更不宜饮用。作为药用，对畏寒、血淤、缺奶、风湿性关节炎、腰酸背痛及手足麻木等症，以热饮为好；对神经衰弱、精神恍惚、抑郁健忘等症，加鸡蛋同煮饮汤效果更佳；对月经不调、贫血、遗精、腹泻和元气降损等症，可酌情加桂圆、荔枝、红枣或人参同煮饮汤，效果较好。米酒能够帮助血液循环，促进新陈代谢，具有补血养颜、舒筋活络、强身健体和延年益寿的功效，因此最宜冬季饮用，只要没有酒精过敏反应，成人均可选用。尤其对产妇血淤、腰背酸痛、手足麻木和震颤、风湿性关节炎、跌打损伤、神经衰弱，精神恍惚、抑郁、头晕耳鸣、失眠健忘、消化不良、厌食烦躁、心跳过快、体质虚衰、元气降损、遗精下溺、月经不调、产妇缺奶和贫血等病症大有补益和疗效。对酒精过敏者不宜饮用，一次也不能饮用过多而至醉，夏季更不宜饮用。  
调理新常识；  
米酒可以直接作为下菜的饮品开瓶生饮，也可以加热后饮用，具体来说，对消化不良、心跳过快、厌食、烦躁等症，生饮疗效比较好；对畏寒、血淤、缺奶、风湿性关节炎、腰酸背痛及手足麻木等症，以热饮为好；对神经衰弱、精神恍惚、抑郁健忘等症，用米酒煮荷包蛋或加入部分红糖，是产妇和老年人的滋补佳品；对月经不调、贫血、遗精、腹泻和元气降损等症。

本产品的商品条形码是6949332204937，产品类别是其他,其他,其他，品牌是古越龙山，生产许可证编号QS是350513010006，原产地是湖南，原料与配料是糯米黄酒，特产是是，保质期是8（年），生产日期是2014年3月22，生产厂家是原西渡湖之酒厂，储藏方法是阴凉通风处，净重（规格）是5（ml），包装方式是瓶装,坛装