

研究酿酒20年老师傅李浩然教酿酒酿酱油3月1日开班

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 研究酿酒20年老师傅李浩然教酿酒酿酱油3月1日开班 |
| 公司名称 | 前郭尔罗斯蒙古族自治县王府站镇浩然酿酒技术服务中心 |
| 价格 | 600.00/人 |
| 规格参数 | 品牌:富和 型号:六大香型 普香型:生料熟料 |
| 公司地址 | 王府站镇二部落村 |
| 联系电话 | 0438-2516135 13104383906 |

产品详情

酒是嗜好品，自古人们就喜爱它，尤其是优质酒，销量与日俱增，生产者有盈无亏。酱油是千家万户日常生活必需的调味品，随着人民生活水平的不断提高，对酿造的酱油需求量越来越大。

为帮助更多人酿酒、酿酱油致富，我中心优惠举办纯粮白酒、黄豆酱油酿造培训班。详情如下：

一、酿酒培训

开班时间：2017年第2期培训班3月1日开班。想要学习的朋友请提前与李浩然老师电话联系报名。培训内容：1、液态发酵法白酒（包括六大香型及蜜香型酒）的生产配料、发酵、蒸馏、调香等全套技术。2、《老师傅教咱酿酒》讲义中的全部技术（注：讲义的内容及介绍，请到中心网店查看。）

六大香型及蜜香型酒技术简介：1、六大香型酒（即清香、浓香、清浓兼香、清酱兼香、浓酱兼香、酱香型等六种酒）酒质均优，风格各异、独特，可作为高档原浆酒装瓶、装袋出售，或散售，深受消费者喜爱。成本均低，较普通白酒每500克仅高0.15元左右。产酒率均高，以50度酒计，玉米60%以上，碎大米80%以上。效益较普通生料酒高，技术易掌握。2、蜜香型白酒蜜香清雅，香甜可口，风味独特。酒味醇而不烈，颇具特色。该酒采用易购的食用原料经液态发酵蒸馏一步法酿成。成本每500克7元左右，可作为礼品酒生产、销售。培训流程：学员来到后—蒸馏酒—品尝—满意后交学费—发给讲义—正式培训—结业。

负责培训：李浩然老师。学习费用：学费特惠600元/人（含食宿费、讲义费）。学习时间：3天。

培训地点：浩然酿酒技术服务中心 地址：吉林省松原市前郭县王府站镇二部落村

乘车路线：来人请到松原下车，下车后给李浩然老师打电话，即前去迎接。

另举办函授培训班。函授费400元。二、酿酱油培训 技术简介：酱油酿造是用脱脂大豆（豆粕）、麦麸做原料，采用快速发酵法进行酿制。生产周期短、产量高、质量好、成本低。从投料到酿出成品酱油只需7天。每百斤豆粕可酿出2000-3000斤酱油。酿出的酱油酱香浓郁，特好吃，炒菜易上色，营养丰富，特受百姓喜欢。每斤成本0.5元左右，售价2元以上。生产无任何风险，投资少。设备、设施、用具等投资几百元即可生产。

开班时间：2017年第2期培训班3月1日开班。想要学习的学员请提前与李浩然老师电话联系报名。

培训内容：生产配料、制曲、发酵、淋油、勾兑等从头至尾一整套技术。培训流程：学员来到后—品尝酱油—满意后交学费—发给全套资料—实践培训—结业。负责培训：李浩然老师。

学习费用：学费特惠1200元/人（含食宿费、资料费）。学习时间：8天。

培训地点：浩然酿酒技术服务中心

注：酿酒技术和酿酱油技术可一同学习。也可单学一项。酱油技术松原地区名额已满不能培训了。酱油技术好学易懂，学完后包您生产出人人喜欢的上好酱油！中心成立20年了，酱油酿造技术也已运营多年了，技术非常的成熟！20年来始终以诚信经营，值得信赖！注：当你看到这则信息时如果开班时间已过期，请咨询李浩然老师具体开班时间。中心长年举办培训班。另供：六大香型复合生料酒曲、酿酒设备、白酒多用生香剂、酱香调味液、酱香调味酒等产品。详情请登录中心网店网站查看。登录方法：在百度输入“浩然酿酒”点击即可进入。