

配制酒生产过程

产品名称	配制酒生产过程
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	2.00/1
规格参数	配制酒价格:配制酒价格 配制酒加工:配制酒加工 配制酒代理:配制酒代理
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

配制酒生产过程 两浙地区的酒业有着悠久的发展历史,同时也有着良好的发展传统。南宋时期,两浙地区饮酒之风盛行,喜好饮酒之人众多。饮酒之风和当地的酒业传统相结合,使得该地区的酒业得到了较好发展。就生产方面而言,南宋两浙地区的官营和民间酿酒业都较为发达。官营酒库开设较多,所酿之酒味道醇美。与此同时,民间的酿酒活动也很常见。在朝廷法令允许范围内,民户可以家庭为单位酿酒自饮。酒类品种以粮食酒为主,当时各地都有名酒流行。就生产技艺而言,酿酒技术继承了前代的成果,并在理论上作了总结。就流通方面而言,南宋两浙地区酒的区内贸易比较发达,参与流通的酒类品种主要是粮食酒。作为日常饮用品的酒,其销售规模较大。当时酒的零售体系分为官营和民营两种。官营售酒机构的形式主要有:酿酒与售酒并行不悖的酒库酒坊、专营卖酒的酒楼等等。民营售酒机构的经营条件相对简单,但其遍布范围更广,规模大小不一。酒肆作为售酒的主要场所,于城乡之间呈现出不同的风貌。城市酒肆的设施和装修较好,乡村酒肆虽然较为简陋,但因其开设条件较低所以数目众多,分布范围较为广泛,满足了广大百姓对于日常饮用酒的需求。为了招徕更多顾客,增加酒的销量,酒肆往往以酒妓佐酒、酒库迎酒等方式来适应市场需求。影响酒价的因素主要有市场供求关系、朝廷的酒业政策以及粮食价格