

贵州悠客宝 客家黑糯米酒 黑糯米酒

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 贵州悠客宝 客家黑糯米酒 黑糯米酒 |
| 公司名称 | 贵州悠客宝电子商务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市南明区花果园后街彭家湾花果园项目E区第E8（国际金融街2号）楼1单元10层17号[花果园社区] |
| 联系电话 | 18744863986 |

产品详情

制作心得

前提条件：1、做酒酿的前提是你要买到酒曲。2、米酒要在30摄氏度（华氏大约80度）下发酵，所以制作酒酿要选择夏天或冬天（暖气旁）的季节。步骤：1、将糯米蒸熟成米饭（不要太硬）后凉至不烫手的温度（利用中温发酵，米饭太热或太凉，黑糯米酒批发，都会影响酒曲发酵的）；2、将米饭铲出一些到用来发酵米酒的容器里（我是用有盖的陶瓷汤盆），平铺一层；3、将捻成粉后的酒曲，均匀地撒一些在那层米饭上4、再铲出一些米饭平铺在刚才的酒曲粉上，再铺上一层米饭.....就这样，一层米饭、一层酒曲的铺上，大约4层（随意，看您的米饭和酒曲的多少）。

黑糯米酒要怎么酿制黑糯米酒味道酸甜、气味清香，黑糯米酒，而且营养也非常丰富，黑糯米酒厂家，下面我们就来一起学习一下黑糯米酒是如何酿制的吧。

材料：

黑糯米1斤(大约600g)，酒饼2粒
(酒饼是发酵酒用的中介物质，其作用相当于发面时用的酵母)，米酒600ml，南枣14粒，密封玻璃樽1个

做法：

1、先洗净黑糯米后，隔夜浸泡，然后隔水蒸大约1小时直到黑糯米熟透，取出放凉。南枣洗净先隔水蒸15分钟后，待完全放凉后每粒切2-3刀备用。

黑糯米酒制作方法详解：(手残党、小白统统教会你)1、黑糯米洗净泡水12小时，为蒸煮做准备;2、煮黑糯米，煮到软硬适中即可;

3、将煮好的黑糯米装到大盆里降温，大概30度时候倒入适量甜酒曲，加入少量水，搅拌均匀，客家黑糯米酒，装瓶，压实，最后可以封瓶了。途中不要经常打开来看，把它放在棉被里，夏天一般24小时就发酵成功，冬天天气比较冷，一般都有两三天!

4、两三天后打开，倒入适量温开水停止发酵。加适量白酒调节酸甜度。继续在棉被里放24小时就可以喝了。

黑糯米酒的制作方法非常简单，制作时间也很短，但是它的功效和作用却是杠杠的。

贵州悠客宝(图)-客家黑糯米酒-黑糯米酒由贵州悠客宝电子商务有限公司提供。贵州悠客宝电子商务有限公司(www.jhxc88.com)为客户提供“散装食品;农产品;办公用品;日用品”等业务，公司拥有“散装食品;农产品;办公用品;白酒”等品牌。专注于白酒等行业，在贵州贵阳有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李军。