

遵义养生酒 贵州悠客宝 养生酒

产品名称	遵义养生酒 贵州悠客宝 养生酒
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

一、原辅料要求

- 1.黑糯米：支链淀粉含量占总淀粉的90%以上。
- 2.酿造用水：保护范围内涟江流域地下水，水质符合国家相关饮用水要求。
- 3.糖化发酵剂：黑糯米酒根霉曲，糖化率大于33%。

二、生产工艺及操作规程

1.生产工艺：装缸（土陶） 搭窝 发酵 取汁 后发酵 勾调 包装。

2.操作规程：

- （1）浸泡：常温浸泡4至8小时，养生酒，至黑糯米含水量 55%。
- （2）焖蒸：95 水蒸汽蒸15至20分钟。
- （3）淋饭：加水比1：1.6，米饭温度降至26 至28 。
- （4）装缸、搭窝、发酵：下曲后酒醅装入土陶缸，搭窝，保健养生酒，发酵温度25至28 ，时间72小时。
- （5）后发酵：控制温度22 ，后发酵时间30天。

(2)果味米酒：将橙子瓣的皮剥离，只要橙肉。烧水加米酒，再开放入橙肉搅拌即可。

(3)米酒圆子羹：先将水烧开，下圆子(自己买元宵粉撮的，遵义养生酒，不要买带馅的圆子)片刻，养生酒功效，圆子浮起，加入米酒，再开加入打好的蛋液，快速搅拌，使蛋液成很小的蛋花，再开锅就好了。

(4)乱炖：有时侯我将许多水果切成小丁(苹果，香蕉，桔子。。。)放在一起加米酒一起煮片刻也很好吃的。

(5)桂花米酒圆子：我的感觉是不带馅的圆子放在加了桂花的米酒中更能突出米酒的味道。

保鲜方式

米酒保鲜方法是，把一个鲜鸡蛋放在未煮的米酒上，两小时后，蛋壳的颜色开始变深，随着时间的延长，蛋壳的颜色逐渐变深，这样，米酒的保鲜时间可以延长2.5倍。把米酒用完后，鸡蛋仍然可以食用。

把米酒连同装米酒的容器一起放在开水中煮上10分钟，用这种方法来延长米酒的保鲜时间。

米酒富含维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、胡萝卜素、叶酸、泛酸、烟酸和钙、铁、磷、钾、钠、铜、镁、锌、硒等多种微量元素。

遵义养生酒-贵州悠客宝-养生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）是一家从事“散装食品;农产品;办公用品;日用品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“散装食品;农产品;办公用品;白酒”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使贵州悠客宝在白酒中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！