

贵州悠客宝 养生酒

产品名称	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

1. 米酒汤圆：米酒圆子：用优质白糯米为原料，经过水浸水磨后加工成糯米粉，将水磨糯米粉搓成小圆子待用。以上等白糯米蒸熟后，按一定比例掺和进酵母，几天后即成香味四溢、甜糯适口的米酒。把水烧开放入小圆子，待其浮到水面，再加入米酒、白糖和蛋浆，搅匀勾芡，盛入碗后撒糖桂花即成。

2、米酒银耳：主料干银耳25克。辅料糯米酒100克，白糖400克。烹制制法：1、银耳用温水泡透，去掉黑根，洗净泥沙，再用开水泡发，使之慢慢地泡胀，用开水氽一下，捞出放在盆子里，保健养生酒，加入开水，白糖，上笼蒸烂。

2、走菜时，将蒸好的银耳倒入锅内，加糯米酒烧开，调好甜味，盛入碗内。特点汤浓香甜，富有营养。

营养价值黑糯米养生酒以黑糯米以及枸杞、山药、覆pen子等15种药食同源物质为原料进行发酵制作，养生酒代理，通过单因素和正交试验对黑糯米养生酒的酿造工艺进行优化，从而确定黑糯米养生酒的最jia发酵工艺参数。试验结果表明，最jia工艺条件为混合药材添加量1.5%，酒曲添加量0.20%，发酵时间6d，发酵温度30。在此条件下可得到感官评分（产品的感官评价：根据黑糯米养生酒的色泽、香味、糖度酸度、口感，养生酒，由10名专业人士组成的品评小组进行综合感官评价后进行打分，满分为100分）为85分，总黄酮含量为32.2微克/毫升的黑糯米养生酒。

品质特性

2012年08月23日，原国家质检总局批准对“惠水黑糯米酒”实施地理标志产品保护。惠水黑糯米酒，酒体晶莹透明，紫红生光，食味醇厚甘美，挂杯密香飘逸，回味优雅悦人，养生酒，采用民间手工工艺酿造，以“中国黑糯米之乡”惠水县的特产黑糯米为原料，经制曲、发酵、烤酒、勾兑等工序精心酿制而

成。产品与原料色香传承天然，富含氨基酸、花色苷等多种营养成份。

贵州悠客宝(在线咨询)-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）在白酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，贵州悠客宝一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李军。