

蜀相老酒团购（蜀相酒业）南宁蜀相老酒

产品名称	蜀相老酒团购（蜀相酒业）南宁蜀相老酒
公司名称	河南蜀相酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市郑东新区金成东方国际广场11号楼22层
联系电话	13027736167

产品详情

蜀相老酒为什么深受人们喜爱

蜀相老酒在市场上有很高的影响力，深受广大客户的喜爱，下面蜀相酒业为大家分析一下这之中的原因有哪些：

- 1、蜀相老酒酸度高，有利于健康。酱香型酒的酸度高，是其他酒的3至5倍。根据中医理论，酸主脾胃，对肝好，能软化血管。西医也认可，食酸有利于健康。
- 2、蜀相老酒是纯粮酿造，不添加外来物质。酱香酒由纯粮酿造，是天然发酵产品。酱香酒的香气至今为止尚未找到主体香味物质，所以即使有人想通过添加合成剂作假也无从着手，这就排除了添加任何香气、香味物质的可能。

【河南蜀相酒业有限公司】

在生产蜀相老酒时，坚持纯粮酿造，不添加任何其他外来物质，坚持天然发酵，香气浓郁而独特，经常适量饮用有助于人们的身体健康，所以在广大客户中有着很高的地位。

做饭时蜀相老酒的用途

白酒在做饭时也有很多用处，下面我们来看一下。

油炸花生仁盛入盘中后，趁热洒少许蜀相老酒，可保持花生仁酥脆不回潮。

如果米饭没有蒸熟，可以在夹生饭里滴入几滴白酒，盖上锅盖再蒸会儿，米饭就能熟透。

做菜时如果醋放多了，可以加点蜀相老酒，酸味便能减轻。红烧牛羊肉时加点白酒，不仅可消除膻味，还可使肉的味道鲜美。咸鱼洗净后在白酒中浸泡2~3小时，可减少鱼的咸味。

蜀相酒业集团是央视网展播品牌，公司集白酒、红酒、氨基酸酒研发、生产、销售为一体，不断加大技术创新投入，立志为中国传统的酒文化做出更大的贡献。

适量饮用蜀相老酒可以帮助人体防病毒。

蜀相酒中存在SOD和金属硫蛋白等物质。其中SOD是氧自由基专一清扫剂，主要功能是清除体内多余的自由基，抗病毒的作用明显。同时还能诱导肝产生金属硫蛋白。金属硫蛋白对肝的星状细胞起到抑制作用，使之不分离胶体纤维，形不成肝的硬化。

蜀相酒业集团坚持与自然融合，坚持原生态绿色有机的概念，坚持纯粮酿造，倡导追求健康的价值观与企业精神，致力于为中国传统酒文化贡献力量。