

氨基酸酒厂家批发（蜀相酒业）昆明氨基酸酒

产品名称	氨基酸酒厂家批发（蜀相酒业）昆明氨基酸酒
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

蜀相老酒的生产环境

蜀相酒企坐落在贵州省仁怀市茅T镇赤水河流域。由于茅T镇地处河谷，风速小，十分有利于酿造茅T酒微生物的栖息和繁殖，而且还具有极特殊的自然环境和气候条件。它位于贵州高原低点的盆地，海拔仅40米，远离高原气流，终日云雾密集。夏日持续35—39 的高温期长达5个月，一年有大半时间笼罩在闷热、潮湿的雨雾之中。

蜀相酒业集团在发展过程中，坚持质量为首，秉持弘扬中国白酒传统文化的理念，同时也在倡导一种追求健康、追求品质、奋发向上的价值观和企业精神。

酱香型蜀相老酒的口味特点

标准的酱香型白酒的口感具有味醇优美、幽雅细腻、酒体丰满、空杯留香之典雅特色。酱香包含以下口味：

- 1.甜：甜味可给人以舒适、滋润、圆正、纯美、丰满、浓郁、绵柔等感觉。
- 2.酸：酸味是酱香型白酒中另一主要口味特点，辛辣适中的酸味，给人以醇厚、干冽、爽快、开胃、刺激。同时酸对人的身体有很大的帮助作用。
- 3.苦：酒中恰到好处的苦味给人以净口、止渴、生津、开胃之感觉。因此当你喝到有苦味的酒的时候，

不要认为不好。

蜀相酒业集团在生产过程中以产品质量求生存，恪守诚信，并坚持不断创新，立志造高品质美酒品牌。

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。