

万宁生啤 宏红食品贸易 生啤

产品名称	万宁生啤 宏红食品贸易 生啤
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

啤酒行业周期性不明显，主要由于啤酒是外来酒种，在我国是一个从无到有的过程，啤酒具有大众消费品的属性，存在消费刚性需求。从人均消费量来看，我国啤酒人均消费量同欧美国家相比还比较低。

“扎啤”实际上就是通过微孔膜过滤的啤酒，它不同于普通高温灭菌的啤酒，也不同于听装的熟啤酒，是一种天然、无色素、不加糖、无防腐剂的优质啤酒，万宁生啤，营养价值要高于普通的瓶装啤酒。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，陵水生啤，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

扎啤之所以比普通的啤酒贵那是有原因的，小编总结为5点。一为扎啤是先啤酒，保持了啤酒的原汁原味；二是生产环境较为严苛，为无菌条件下进行，所以过程较为严格和苛刻；三是酿制完成后要经过人工加注食用级二氧化碳和降温处理销售（小编还没有见过喝常温的扎啤的）；四是因为是鲜啤酒所以保质期较短，销售不出去生产商损失较大；五是人们大众喜爱，只有在夏天才能喝上，是夏天聚会的常备，而且老少和男女皆宜。

做红烧排骨冬瓜所需食材：主料：排骨400g，冬瓜200g，大蒜，生姜，五指山生啤，料酒红烧排骨冬瓜的做法步骤：

1. 排骨焯水后，从新加水，大火烧开后小火炖一小时左右即可。（图片是炖一个小时候的效果）
2. 冬瓜切成大块，备用
3. 锅里加少许油，烧热后，放入蒜末，爆香。
4. 油加热后，放入排骨，煎至微黄即可加入冬瓜。
5. 冬瓜放入后，加入少许老抽，简单搅拌均匀，即可加入炖排骨时的汤少许。
6. 此时是所有的主材在一起时的样子，需要加盐，料酒，生啤，炖10分钟左右，等待冬瓜熟了，即可收汁水，出锅。装盘，在加入适量小香葱点缀一下
7. 当，当，当当。。。此时应该有掌声。。。要是在有点白芝麻，就更完美了。

万宁生啤-宏红食品贸易(在线咨询)-生啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司(www.dghongh.com)为客户提供“啤酒,扎啤,食品”等业务,公司拥有“麒麟(海珠),百威,嘉士伯,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”等品牌。专注于啤酒等行业,在广东东莞有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:林生。同时本公司(www.dgzrpj.com)还是从事朝日啤酒,Asahi啤酒,朝日啤酒厂家的厂家,欢迎来电咨询。