

# 百色扎啤 宏红食品贸易 扎啤

产品名称	百色扎啤 宏红食品贸易 扎啤
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

自酿啤酒在大中城市的酒吧或酒店前吧台现场出售，这种啤酒也属于扎啤的一种类型，因为有自个的一套制冷体系和CO2充填体系，有的将啤酒直接接到餐桌直接能够接酒饮用，给消费者一种别致的高层次的享用，依据当前酿制技术能够制造出黑啤、白啤、姜汁啤酒、苦瓜啤酒、罗旋藻啤酒、多彩啤酒等多种特征的啤酒。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为扎啤坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求严厉，扎啤设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉一切微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；通常要用专用清洗液体经过高温高压来消毒。

三，扎啤出售方法，要经过鲜啤酒出售机降温弥补二氧化碳，用二氧化碳压送啤酒，避免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！

做红烧排骨冬瓜所需食材：主料：排骨400g，冬瓜200g，大蒜，生姜，扎啤，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左右的效果）
2. 冬瓜切成大块，备用
3. 锅里加少许油，烧热后，百色扎啤，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. 此时是所有的食材在一起时的样子，需要加盐，料酒，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。

幸福，不仅体现在市民们的狂欢和饮食上，宜居的生活环境也必不可少。美丽的海湾，漫长的海岸线，木栈道、碧蓝的大海，还有清新的空气，整洁的环境，这一切，让人不得不爱上青岛。但有人说，你说的仅仅是市南区一线海景吧？不是这样的，南宁扎啤，昔日的“金边”已蔓延全城。

“有河有水，有水有鱼”，每次去李村河周边采访，周边的市民都说若不是亲眼所见真是难以置信。“以前这里污水横流、臭气熏天，从这里走过都要捂起鼻子”，但现在亭台楼阁、水清鱼欢的环境仿佛是人到了江南水乡，昔日深度污染的李村河都变成了干净澄澈的生态乐园。

城市文明是社会文明、社会和谐在城市的缩影和集中表现。我们这个城市，正发动着轰鸣的引擎，带市民驶向幸福、宜居的下一站。

幸福的世界，幸福的人们，喝出幸福的多彩扎啤酒，让你我在这个夏天感受不一样的温暖。

百色扎啤-宏红食品贸易-扎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）在啤酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，宏红食品贸易一直以客户为中心、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：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。