

都安扎啤 扎啤 宏红食品贸易

产品名称	都安扎啤 扎啤 宏红食品贸易
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

扎啤的季节是否已经过了

对于全国来说，夏季喝扎啤是一种美的享受，但是时间仅限于夏季短短几个月的时间，西林扎啤，大概也就在6-10之间吧，这个是全国的炎热高峰期，所以扎啤在酒桌上是必不可少的饮品。

但是对于南方地区来说，一年四季都是喝扎啤的好时节，因为南方地区的时节没有太多的变化，总的来说是只有春夏两个季节，即使是冬天，我们看到的是还是有很多的人喝扎啤。所以这样对于扎啤加盟的厂家来说无疑是一种福音，我们现在需要做的就是尽快的把扎啤加盟扩散开来，让更多的消费者发掘其中的潜力。

扎啤的季节永不过气，是我们金威扎啤有限公司对于扎啤加盟厂家的承诺。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系主任何计国介绍，一般来说，纯生啤酒保质期可达180天，而普通生啤酒也就是扎啤虽然也未经高温杀菌，但它采用的是硅藻土过滤，只能滤掉酵母菌，杂菌不能被滤掉，因此其保质期一般在3-5天。因此专家提醒，在外饮用扎啤时，融水扎啤，一定注意看下桶外的标签，观察下生产日期、生产厂家等信息。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，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；经过高温高压来消毒。

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，都安扎啤，避

免了啤酒接触空气而发生氧化；保证了啤酒的新鲜口感！

凉拌鸡爪的做法：

步骤

1准备鸡爪，挑选肉多肥嫩的鸡爪并洗净。

2将鸡爪放入锅中，加入适量的水开始煮，煮的过程中加入姜片，煮3至4分钟即可。煮好后捞出鸡爪焯水。

3开始准备调味汁，将准备好的酱油、大蒜、辣椒、盐、花生这些原料都搅拌在一起。准备好之后呢，再加入鸡爪一起浸泡。

4浸泡大概三个小时，扎啤，就基本上入味啦，将鸡爪捞出放入盘中，一道凉拌鸡爪就制成啦！

都安扎啤-扎啤-宏红食品贸易(查看)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）是从事“啤酒,扎啤,食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：林生。同时本公司（www.dghhpj.com）还是从事麒麟啤酒，澳门金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。