

扎啤 宏红食品贸易 开平扎啤

产品名称	扎啤 宏红食品贸易 开平扎啤
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

从利润贡献来看，我国利润总额排名前五的省份贡献了60%的行业利润，而这些省份往往是国内知名品牌企业的根据地，都是这些企业的利润中心，拥有坚实的品牌基础和消费者忠诚度。

2009年我国啤酒人均消费超过30升，达到世界平均水平，但与欧美国家相比还有差距。

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，扎啤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；要用专用高温清洗液体经过高温高压来消毒。

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

做土豆红烧肉简易版所需食材：主料：五花肉一坨，土豆一个，香菇两朵，姜小块，阳西扎啤，大葱小半根，小葱一根，老抽些许，台山扎啤，生抽少许，糖两勺，蚝油少许，盐适量，豆泡若干，八角一个，干辣椒几个土豆红烧肉简易版的做法步骤：

1. 肉、土豆、香菇都切成块，姜葱切大片。肉用老抽、生抽、少许糖和盐腌十分钟。（可以先腌肉，腌肉期间可以处理其他食材。）

2. 炒锅放入油，油热加入糖，可以多点，炒化了加入腌好的肉块翻炒上糖。（炒糖时不停的翻动糖，油温不要太大，不然糊了）

3. 放入姜葱，放几颗干辣椒段一起翻炒，出味了倒入热水，水没过肉，然后加一颗八角，调小火盖上盖焖半小时。
4. 加入土豆焖十分钟，再加入豆泡和香菇，加点盐和蚝油，继续焖十分钟。
5. 水快干了，转大火直接收汁，撒上小葱出锅，偷吃一块肉。

啤酒虽然营养丰富，含有丰富的B族维生素和矿物质，但啤酒中的酒精成分对血管也有一定的扩张作用。因此，少量饮用啤酒，对于心血管有一定的保护作用。如果过量饮用啤酒，会让身体摄入过量酒精，使人体热能过剩，从而导致酒精性脂肪肝、高血压、高血脂等疾病的发生

啤酒虽然营养丰富，含有丰富的B族维生素和矿物质，但啤酒中的酒精成分对血管也有一定的扩张作用。因此，少量饮用啤酒，对于心血管有一定的保护作用。如果过量饮用啤酒，开平扎啤，会让身体摄入过量酒精，使人体热能过剩，从而导致酒精性脂肪肝、高血压、高血脂等疾病的发生

扎啤-宏红食品贸易-开平扎啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。“啤酒,扎啤,食品”就选东莞市宏红食品贸易有限公司（www.dghongh.com），公司位于：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，多年来，宏红食品贸易坚持为客户提供好的服务，联系人：林生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宏红食品贸易期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.dggnyl.com）还是从事东莞功能饮料，体质能量功能饮料，功能饮料厂家的厂家，欢迎来电咨询。