

宏红食品贸易 漳州扎啤 扎啤

产品名称	宏红食品贸易 漳州扎啤 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

许多诗句，音乐都写出了扎啤在人们心中的地位。比如作家戴夫·巴里用两位音乐人比喻了今日扎啤的风格，并调侃了美国人“过时”的口味。也许戴夫·巴里只是在讲，美国人喜欢喝白啤酒，漳州扎啤，而其他国家的人正在喝黑啤；又或像在说，美国人更中意工业化的拉格啤酒，而欧洲人更喜好传统的艾尔啤酒；或者是，美国人偏爱啤酒中的抒情派，而真正的啤酒爱好者正在饮啤酒的灵hun.....

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。

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；保证了啤酒的新鲜口感！

扎啤实际上就是鲜啤酒或生啤酒，为什么称为“扎”：

一是外文音译；

二是粤港习惯称呼。

扎啤的价格比熟啤酒高3—5倍，究其原因以有下几个方面：

1, 因为坚持啤酒杰出的口味和养分;

2, 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。要用专业消菌液体经160-180高温高压杀菌

4、是因为桶装鲜啤酒的保质期不长, 福建扎啤, 经销商承担了风险, 如果不能及时售出, 会造成很大的经济损失;

5、是商业性方面的因素, 扎啤, 由于扎啤是一种新型的商品, 为了维持其自身的价值, 同时也为了其长期的生存, 一问世就抬高了身价;

6、较后是因为消费心理方面的原因, 宾馆饭店纷纷推出这一产品来迎合部分赶时髦消费者的心理, 亦即周瑜打黄盖, 一个愿打一个愿挨。不论什么原因, 其独特的风味, 总令消费者对其情有独钟, 一饮为快。

全球啤酒产量的一半来自5大公司, 它们是百威英博(AB Inbev)、SAB Miller、喜力(Heineken)、嘉士伯(Carlsberg)以及中国的华润公司。

做蕃茄烧牛肉所需食材: 主料: 带筋牛肉1斤半, 厦门扎啤, 蕃茄2斤, 生姜一大块, 八角三奈草果适量
蕃茄烧牛肉的做法步骤:

1. 带筋牛肉煮血水! 捞起洗净备用!
2. 水中加入适量生姜! 八角两个! 草果一个! 水开后放入捞过血水牛肉!
3. 煮一个半小时后捞起! 切小块! 煮牛肉高汤留起待用!
4. 蕃茄去皮! 切小块待用! 蕃茄中加适量盐! 糖! 胡椒粉!
5. 锅中加适量油! 八分热时放入蕃茄炒! 尽量用汁多蕃茄炒! 不用蕃茄酱! 才能保持鲜味!
6. 出汁后加入切好的牛肉! 翻炒十分钟后加入炖过牛肉的高汤!
7. 炖至自己喜欢的软度! 收汁! 尝尝咸淡! 自己增加味道! 不用加味精鸡精! 味道鲜美! 起锅!

宏红食品贸易(图)-漳州扎啤-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)是一家从事“啤酒,扎啤,食品”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“麒麟(海珠),百威,嘉士伯,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使宏红食品贸易在啤酒中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!同时本公司(www.dgdeguopijiu.com)还是从事德国啤酒,德国啤酒厂家,德国啤酒批发的厂家,欢迎来电咨询。