

# 宏红食品贸易 宁远扎啤 扎啤

产品名称	宏红食品贸易 宁远扎啤 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

喝扎啤前要进行判断

选择时，道县扎啤，要先判断：

一，新鲜扎啤液体应该厚、稠，略浑浊。

二，往玻璃杯里倒酒时，

1/3都应是细腻泡沫，且泡沫持续时间很长;如果没有泡沫，或泡沫较少，档次较低的可能性较大。

第三，新鲜扎啤口感应该清爽愉快;如果有刷锅水味、酸味等，说明已经变质。误饮后轻者致腹泻，甚至威胁生命。

扎啤为什么比啤酒贵？

因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大。

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，桂阳扎啤，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大幅度地保证了啤酒的新鲜口感！

可乐鸡翅的做法

- 1.将鸡翅洗净，两面切一刀，加入料酒20克，生抽15克，盐2克抓匀腌制20分钟。
- 2.葱姜蒜洗净，蒜姜切片，葱切葱花
- 3.锅内下30克色拉油，宁远扎啤，大火将油烧至7成热（即油面有青烟大量上升时为7成热），依次放入腌好的鸡翅，转中火将鸡翅煎至两面金黄，外焦里嫩。
- 4.此时放入葱姜蒜各10克，煸炒出香味。
- 5.放半罐可乐，待可乐烧开加老抽10克，生抽10克，鸡粉3克，盐3克，味精3克，胡椒粉3克，翻炒均匀。
- 6.最后大火收汁，待汤汁浓稠，充分包裹鸡翅后关火。7.撒葱花装饰，一道美味可口，色香味俱全的可乐鸡翅就展现在大家面前了。

扎啤是一种天然、无色素、无防腐剂优质酒。被人们誉为“啤酒原汁”的扎啤酒是将优质的清酒从生产线上直接注入全封闭的不锈钢桶，饮用时用扎啤机充入二氧化碳，并用扎啤机把酒控制在3~8℃，扎啤，饮用时从扎啤机里直接打到啤酒杯里，饮用时更加爽口，回味无穷。

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；用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化！

宏红食品贸易(图)-宁远扎啤-扎啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。宏红食品贸易(图)-宁远扎啤-扎啤是东莞市宏红食品贸易有限公司（[www.dghongh.com](http://www.dghongh.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：林生。同时本公司（[www.dgzrpj.com](http://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。