

宁化府中国红老陈醋500ml*2（盒）

产品名称	宁化府中国红老陈醋500ml*2（盒）
公司名称	山西庄稼汉土特农产品有限公司
价格	175.00/盒
规格参数	品牌:宁化府 商品条形码:6930846300818 卫生许可证:QS140003020033
公司地址	太原高新区长治路278号西楼2层209室
联系电话	03517021221 13834154331

产品详情

品牌	宁化府	商品条形码	6930846300818
卫生许可证	QS140003020033	执行标准号	GB19777-2005
原料与配料	见标签	保质期	珍藏佳酿（个月）
原产地	山西太原	生产厂家	太原市宁化府益源庆醋业有限公司
储藏方法	置于阴凉干燥处	规格	（500ml*2）/盒
净重	1000ML	生产日期	随时更新，请于店主联系
售卖方式	包装	特产	是

宁化府益源庆醋场，开业于清朝。开始以磨面为主，酿造醋、酒为辅。民国十年，太原增办了第二个面粉厂，益源庆经理李富恒就把经营重点转向以酿醋为主。他一方面聘请技术超群的师傅狠抓技术质量的提高，一方面研究精选原料，大力发展酿醋事业。数十年来，由于不断总结经验，始终不渝地坚持独特的操作技术并加强经营管理，所以，益源庆醋场生意兴隆，誉满全国。

一九五六年，公私合营时，益源庆醋场合并为新星食品醋造厂醋曲车间。一九六二年恢复了益源庆名特醋的称号，抽调回原醋场的制作人员，推行传统操作方法，提高了产品质量，被评为山西十大名特产品之一。“三中全会”以后，又恢复了“益源庆”老字号。

益源庆醋场所以能经久不衰，主要有以下几条传统经验：

一、保持原辅料的配制比例：

高粱100斤，大曲40斤，谷糠40斤，麸皮50斤，食盐9-10斤，花椒1.5两（花椒、大茴、小茴、良姜、桂皮等），醋糟80-100斤，水260斤—280斤。

二、认真执行十道工序

1. 粉碎原料：高粱和大曲都要粉碎，大曲粉成曲面，高粱粉成粗粉，以少带面粉为宜。
2. 润糟：先把谷糠25--30%，新醋糟80-100%，平摊在晾场，将高粱粉撒在上面加水100%，翻拌均匀，然后堆成堆，冬季可适当厚些，用温水拌最好，经12-14小时，使料润透，但注意不要使料发热。
3. 蒸料：先将笼布铺好，撒上薄薄的一层谷糠，然后将润好的佐料搅匀，不要有疙瘩，装入甑内随上气一层一层地撒，以免压实，在气上饱后，蒸二至二个半小时出甑。高粱要蒸熟，蒸透，内无生心。
4. 出甑冷却：高粱糝蒸熟后，要立即出甑，设法把熟料内的气分层量散出，再加160斤-180斤的浆水，使原辅料能大量吸取浆水，促进和提高第一道发酵的酒精的氧化作用。
5. 冷却加曲：把熟料加曲，摊在晾场上，随时翻晾，加快冷却，减少杂菌感染的机会。
6. 拌大曲：熟料冷却到夏季18-22度，冬季22-24度时，开始拌大曲，将曲面尽量均匀地撒在上面，再加一部份谷糠拌匀，装入酒精发酵池(瓮)，用脚稍踩上面，用塑料布盖严，进行固态发酵糖化变酒精，夏季7-8天，冬季9-10天。要求发酵室室温为10-20度，酒精为5-7度，酸度为1度以下。
7. 醋酸发酵过程：做醋生产是先做酒后做醋。第一步是糖化发酵变酒精，第二步是酒精发酵成醋酸。酒精发酵成后，即开始拌谷糠与麦麸皮成醋坯，装入小缸，一般发酵好的醋坯，要求酒精度6度左右，酸度1度以下。在转入醋酸发酵拌糠时，要避开高温时间，以免温度高酒精挥发多，影响醋的生产。拌糠时要求均匀，严格掌握醋酸中的水分，其酒精度在38-42度，如酒精度过高或过低，都不利于醋酸菌的生长繁殖。成坯率达到500-550%。
8. 薰醋坯：将酿成的醋坯取40%倒入薰缸加盖（陶瓷盖），每天按顺序翻倒一次，薰4-5天即成，要求色黑红发亮，注意添火时间，每天2-3次。要掌握火候，添火时间固定。薰坯的作用，在于增加醋的色泽和麴香味这道工序是益源庆醋场所特有的。
9. 淋醋：全部原料酿成的醋坯，即60%不薰的黄坯和40%薰成的黑坯，分别倒入黑，黄淋池内，用前一天的头稍醋泡黄坯，浸泡12-16小时。次日将黄坯醋池淋嘴放开，淋出的黄坯醋，流入熬醋锅，煮沸杀菌，再放入薰坯池，浸泡4-6小时，淋出黑坯醋与黄坯醋混合即是成品。淋醋要求做到一浸二熬三淋。
10. 鉴定成品：成品经过鉴定，不合国家指标者，不准入库。鉴定成品一般采用感、观、化验三种方法。感就是坯醋的酸香味，有无杂味；观就是看色泽是否透明有无混浊现象；化验就是用仪器测酸度和浓度，名特醋一般酸度在5度以上，色泽深黑透明发亮。

三、坚持优良的经营作风

“质量第一、信誉第一”，是益源庆醋场传统经营方向。生产过程中把紧质量关，成品检验不合格，不准入库，更不准柜台出售。对本市顾客不管大商小户，公馆衙门，路途远近，用量多少，一律专人送货上门。回民忌讳用猪血裱的醋篓子，他们就专备给回民送醋的瓷坛子。如果群众买回的醋，没有用完就发酵生霉，有多少保换多少，千方百计使顾客满意。真的做到了货真价实，童叟无欺。

正因为太原市宁化府益源庆的名特醋，始终保持独特的操作工序，保持了醋的甜、绵、酸、香浓的高质量，所以多少年来誉满全国，经久不衰。