

湛江扎啤 宏红食品贸易 扎啤

产品名称	湛江扎啤 宏红食品贸易 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

扎啤是一种天然、无色素、无防腐剂、不加糖、不加任何香精的优质酒营养极为丰富。被人们誉为“啤酒原汁”的扎啤酒是将zui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℃，饮用时从扎啤机里直接打到啤酒杯里，避免了啤酒与空气的接触，使啤酒更新鲜、更纯厚、泡沫更丰富，饮用时更加爽口，回味无穷。

做甜酸排骨所需食材：主料：排骨200g

辅料：盐适量，番茄酱适量，糖适量，生粉少许，生抽少许，扎啤，大蒜3块，八角4个
甜酸排骨的做法步骤：1. 用少许的盐、糖、酱油，抓一抓拌匀。有时间就放在冰箱腌一下，没时间就等个几分钟就好。

2. 放点生粉到排骨里，在抓一抓，拌匀。

3. 热锅放较多的油，雷州扎啤，要有半炸半煎的感觉，油热后放蒜和八角炒香，然后下排骨。

4. 排骨炒熟后，放适量的番茄沙司、糖和盐，炒拌匀，收收汁，即可上锅。

“多样性是一种乐趣。”啤酒的风味常用以描述啤酒的类型与各种特质，这其中涵盖了啤酒的历史、酿造工艺、味蕾的感受等。不同的人，对待一款苦值过高的啤酒，茂南扎啤，总会显现出不同的表情，味蕾敏感的人懂得享受苦味，会舒展眉头；常食肉的人会微微皱眉，再一口咽下；女人会吐下舌头，然后放一片柠檬在瓶口。尽管反应不同，但是今天的品酒师，已经按照酒精度、苦值、浓度等，将其进行参数化分类。

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，湛江扎啤，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；通常要用160-180的专用清洗液体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，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

湛江扎啤-宏红食品贸易-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）为客户提供“啤酒,扎啤,食品”等业务，公司拥有“麒麟(海珠),百威,嘉士佰,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”等品牌。专注于啤酒等行业，在广东 东莞 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：林生。同时本公司（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。