

# 海口扎啤 扎啤 宏红食品贸易

产品名称	海口扎啤 扎啤 宏红食品贸易
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

### 香而不腻的菌菇五花肉

#### 香而不腻的菌菇五花肉的做法详细步骤

- 1、五花肉切成方丁放入冷水中加入料酒飞水备用。
- 2、茶树菇、香菇泡发洗净备用。
- 3、准备配料：大葱切片，姜切片，大料2粒，丁香2粒，桂皮一片，冰糖60克。
- 4、冷锅倒入3瓷勺老抽。
- 5、放入冰糖，开火小火融化冰糖。
- 6、放入飞过水的五花肉，加入葱姜片和大料，丁香，桂皮，干辣椒。
- 7、放入茶树菇和香菇，加入150ml的啤酒，搅拌均匀。
- 8、特写锅内水的高度，很少很少哈。
- 9、加入青笋，放入盐调味后炖煮1小时，不用额外加水。

### 营养价值高于普通啤酒

啤酒分会理事长肖德润曾在接受媒体采访时指出，通常来说，啤酒可分为生啤酒和熟啤酒。

普通啤酒即熟啤酒，采用加热方式实现灭菌以延长保质期，但失去了啤酒的新鲜口味;而生啤酒则是通过微孔膜过滤达到保质要求，所以口味和营养物质没有变化。而且生啤酒的外观、气味和口感都要好于熟啤酒。

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，廉江扎啤，除掉微生物，赤嵌扎啤，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；

浅析扎啤保质期问题

炎炎夏季，扎啤受到很多人的偏爱。不过，近日工商部门在检查时发现，桶装扎啤分装窝点将无法确认生产日期且无法保障卫生状况的产品，私自分装至餐馆销售。多彩扎啤强调，在外饮用扎啤时要特别留心分装扎啤的生产日期等，否则很可能会诱发胃肠道疾病。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，海口扎啤，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，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；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；

海口扎啤-扎啤-宏红食品贸易(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市宏红食品贸易有限公司（[www.dghongh.com](http://www.dghongh.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为啤酒具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.dghhpj.com](http://www.dghhpj.com)）还是从事麒麟啤酒，澳门金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。