

山西散白酒加盟 铭窖散白酒 散白酒加盟连锁

产品名称	山西散白酒加盟 铭窖散白酒 散白酒加盟连锁
公司名称	济南铭窖酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区北辛庄39号
联系电话	15866705550

产品详情

我们都知道，白酒的主体为“乙醇”。但这其它醇类，散白酒加盟网，则多以呈味为主，不过也有呈香作用。比如我们描述药香型酒常说浓郁的醇香，愉悦的药香，兼有酯香。醇香自不用说，这烘托出的酯香，原因便在这醇类（药香型酒含醇类高达4.00~4.60g/L）

至于说醛酮类，含这类物质最多的要数酱香酒了，像醛类中的乙缩醛对保持酒香的均匀持久性就有一定的作用，我们常说酱香酒易储藏，部分原因也在这儿。

不同的白酒有不同的储藏方法。同时也并不是所有的白酒都越陈越好，有的白酒若贮存过长，则进入“衰老期”，失去原有风味。特别是清香型白酒，不要长期贮存，因为容易失去原有的香型特点，甚至出现苦涩味。在白酒的多种香型中，以酱香型白酒最适宜储藏。用于盛酒的容器选用坛子，因为坛子自身含有多种矿物质，用它来装酒能经久保持酒的香味，会令酒更香更醇，山西散白酒加盟，促进酒的老熟。

储藏白酒最主要的决定因素是环境。瓶装白酒应选择较为干燥、清洁、光亮和通风较好的地方，相对湿度在70%左右为宜，温度较高瓶盖易霉烂;的温度在

0度以上20度以下;严禁烟火靠近;容器封口要严密，防止漏酒和“跑度”;一定要注意避光贮存，能够密封后埋入地下或放在地窖中。

白酒在历经多年储藏后会更加风华醇美，愈久愈浓，愈久愈香醇，价值也会越来越高。专家们把储藏达二十年以上的好酒比做“液体黄金”。

剩白酒的妙用：

白酒方便、安全的是用于烹饪。下文我们将为您一一列举白酒的烹饪妙用：

酱油瓶内加点白酒，可防酱油发霉变质。

醋瓶内加点白酒，可增加美味久存不坏。

将鲜姜浸于白酒内，可久存不坏。

做菜放醋多了加点白酒，可减轻酸味。

煮火腿之前，在火腿皮上涂些白酒，会很快煮烂，并且味道更鲜美。

油炸花生仁盛入盘中后，趁热洒少许白酒，可保持花生仁酥脆不回潮。

鸡、鸭宰杀前灌一汤匙白酒，半小时后再杀，不仅容易褪净毛，且皮也会完好无损。

烹调脂肪较多的肉类、鱼类时，加点白酒，可使菜味美而不腻。

将河鱼在白酒中浸一下，再挂糊油炸，可去泥腥味。

咸鱼洗净后在白酒中浸泡2-3小时，可减低鱼的咸味。

在鲜活鱼嘴里滴几滴白酒再放回水里，在阴暗透气的地方，即使在夏天也能活3-5天；在冻结的鱼体上洒些低度白酒再放回冰箱，鱼很快即解冻，也不会出水滴和异味。

红烧牛羊肉时加点白酒，不仅可消除膻味，还可使肉的味道鲜美，并容易烧烂。

冷冻过的面包喷些低度白酒，再烤一下可使面包回软如新。

在夹生饭锅中浇些白酒，盖上锅盖再蒸会儿，即可完全蒸熟。

豆类装进容器或塑料袋中，喷上少许白酒拌匀，然后将口袋扎紧或将容器口盖严，可防止生虫。

在盛米、面的缸里放进一个装有50克白酒的酒瓶，瓶口高出米、面，不盖瓶盖，将缸密封。酒挥发的乙醇可杀菌灭虫，起防虫蛀作用。