

北坡扎啤 扎啤 宏红食品贸易

产品名称	北坡扎啤 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

多数啤酒师认为，河头扎啤，若想要大限度地品味啤酒，要调动所有的感官。从香气到味道、从平衡感到透明度、从色泽到口味、从饱和度到酒沫，一杯啤酒，单单是感官上的不同，便被人们分隔成不同的风格，更何况产地、气候、原料水质的影响。

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，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌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；

做私房黑胡椒牛肉所需食材：

主料：牛肉500g，红酒适量，盐适量，定粉适量，食用油适量，洋葱适量，大蒜头6半，黑胡椒适量，蚝油3勺，北坡扎啤，酱油少量私房黑胡椒牛肉的做法步骤：

1. 将牛肉切成块、洗净
2. 将牛肉进行腌制。分别加入食用油少量、定粉、盐、红酒少量拌匀！腌制20分钟！
3. 腌牛肉期间可以将洋葱和大蒜切成小块！备用

4. 热油将切好的洋葱和大蒜倒入锅中翻炒加入水和蚝油酱油！翻炒！收汁
5. 那个锅子热油加入腌制好的牛肉块，翻炒过后加入之前的黑胡椒汁！
6. 翻炒收汁！完成！

谈到国内啤酒行业格局，**遂溪扎啤**，就不能忽略外资，国内啤酒早已是全球化的竞争，只不过外资采取了新的战略隐身幕后，从规模来看，百威英博已经是我国第四大啤酒企业，目前32个啤酒生产厂的年产能达300万吨。我国前十大啤酒厂商中大多都有外资参股，洋品牌至少控制了我国40%的生产规模和超过60%的啤酒市场。09年我国啤酒占啤酒行业20%左右的份额，百威英博雄霸东部，嘉士伯西部为王。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，扎啤，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，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；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！

北坡扎啤-扎啤-宏红食品贸易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）是广东东莞,啤酒的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在宏红食品贸易领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创宏红食品贸易更加美好的未来。同时本公司（www.dgdgpj.com）还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。