

# 宏红食品贸易 雷高生啤 生啤

产品名称	宏红食品贸易 雷高生啤 生啤
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

### 扎啤与普通啤酒的差别

扎啤实际上就是鲜啤酒或生啤酒，为什么称为“扎”，有两种说法：一是英文jar（广口瓶）的音译；二是粤港习惯称呼，从酿造工艺来讲，其本质就是酿制成熟的，未经热处理的，以特定方式出售的鲜啤酒。中国人取其谐音为“扎啤”，它的完整称呼应该是“重加二氧化碳冰镇啤酒”。

### 扎啤为什么比啤酒贵？

因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

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；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！

### 蒜香鮰鱼的做法

#### 蒜香鮰鱼的做法详细步骤

- 1、将鮰鱼切成小块，其他原料准备好；
- 2、烧锅开水，加入少量的油盐，雷州生啤，下入金针菇焯水；
- 3、将焯过水的金针菇加入适量的盐、胡椒粉和几滴橄榄油，搅拌均匀；
- 4、垫在容器锅底；

- 5、锅中放入适量的油，东山生啤，下入大蒜头煸炒；
- 6、直至微微焦黄，捞出来放入小碗中；
- 7、将鮰鱼表面水分吸干，放入蒜油中煎一下；
- 8、煎至表面微微发黄后捞出放入盘中；
- 9、剩余锅中的油将葱段、姜片、红辣椒、豆瓣酱和豆豉酱一起爆香；
- 10、下入煎好的鮰鱼段，轻轻地翻炒；
- 11、再加入没过原材料的啤酒；
- 12、大火煮开后加盖煮上六、七分钟；
- 13、揭开盖，下入刚炸过的大蒜一起煮；
- 14、加入适量的盐来调味；
- 15、大火收汁直至浓稠，将烧好的鮰鱼平铺在垫有金针菇的锅中；
- 16、最后在表面上撒些小葱段，鲜嫩味美的蒜香鮰鱼就做好了。

啤酒按生产方式可分为生啤和熟啤。生啤是指不经过传统高温杀菌的啤酒，这类啤酒一般就地销售，保存时间不宜太长。因此，市场上很多生啤都是桶装的。熟啤是经过灭菌处理的啤酒，生啤，保存时间较长。生啤酒中的鲜酵母可以促进胃液分解、增进食欲，雷高生啤，增强消化功能，易使人发胖，所以瘦人宜饮生啤。熟啤则经巴氏杀菌后鲜酵母被杀灭了，所以胖人宜喝熟啤。

扎啤为什么比啤酒贵？

因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

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；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！

宏红食品贸易(图)-雷高生啤-生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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宏红食品贸易——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市南城水濂山彭洞工业区，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。