

# 桂花酒 花酒 江西咪噢酒业有限公司

产品名称	桂花酒 花酒 江西咪噢酒业有限公司
公司名称	江西咪噢酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁
联系电话	13387051318 13387051318

## 产品详情

### 重庆如何制作桃花酒

#### 如何制作桃花酒

- (1)选桃花要选清明节前后花苞初开放不久东南方向枝条上的新鲜桃花;
- (2)白酒，清酒更好，使用清酒制作的桃花酒花香更浓，口感更好。

#### 桃花酒的制作方法：

桃花(农历三月初三日采集)及上等白酒各适量。将桃花倒入酒坛中，加上等白酒，以酒浸没桃花为度，加盖密封，浸泡30日之后启封，花酒的制作，滗出药酒另放，每次取药酒5-10毫升饮用，早晚各1次。将桃花瓣放回酒坛，加适量白酒再浸45日，作为第二次药酒，每次服10-20毫升，早晚各1次。健康中青年男女皆宜，饮之可防病美容悦色。月经量多者忌服。桃花性味甘，自制桂花酒，平无毒，花酒，可消食顺气，是减肥美容护肤，是的美容品。

### 两种美容桃花酒的泡制方法，教你怎么泡桃花酒

桃花酒是古代一直延缓至今的美容酒，常饮桃花酒有美白去斑和红润肤色的作用。今天介绍桃花酒的两

种不同泡制方法，让朋友们了解如何正确的泡制桃花。

两种美容桃花酒的泡制方法，教你怎么泡桃花酒

泡桃花酒要选用花苞初开的鲜桃花，冲洗掉上面的浮尘后再晾干待用，把桃花上面的生水晾干就可以了。

### 桃花酒的泡制方法一

把桃花装入酒坛或其它干净的容器中，倒入上等白酒浸没桃花，密封浸泡一月后即可启封。此时可滤出泡好的桃花酒装瓶密封保存，每日早晚各饮1次，每次饮用5~10毫升桃花酒。

滤出的桃花也不必扔掉，可以再加适量上等白酒继续浸泡，这次要浸足45天，然后启封过滤出桃花酒装瓶密封保存。第二次泡出的桃花酒也是早晚各饮1次，每次饮10~20毫升桃花酒。

### 桃花酒的泡制方法二

原料：鲜桃花300克，40克，上等白酒约1000毫升。

做法：把鲜桃花和装入酒坛或其它干净的容器中，倒入白酒密封浸泡一个月后开封滤酒。其余的操作步骤和饮用方法同上。

这种方法做出的桃花酒美白去斑效果更好，能去除皮肤，面色无华及产后脸色黯黑等症状。

补充说明：

- 1、做好的桃花酒除了可以饮用外，还可以取少许桃花酒倒于掌心，双手对搓到掌心发热时，再来回涂擦面部。
- 2、月经量过多者及孕妇禁止服用桃花酒。

鲜花酒是采用一些可食用花卉配合一定的酿酒方法及酿酒原料酿制成的具有特殊花香的香味酒。比较常见的有桂花酒、菊花酒、玫瑰酒、茉莉酒、牡丹酒等。主要原料是鲜花和白酒，一般都会选用优质的纯粮白酒，主要食用功效是清心怡神，养生开胃。

在中国很早之前就有一些关于鲜花制酒的记载。如，菊花酒在汉代就已经有了，桂花酒，魏时曹五曾在重阳赠菊给钟谺，祝他长寿。梁简文帝在《采菊篇》写道“相呼提筐采菊珠，朝起露湿沾罗襦”，写的便是采菊花酿制菊花酒。

明代高濂在《遵生八笺》中记载着菊花酒是盛行的健身饮料。即使到了清朝，菊花酒也是重阳佳节必饮的。相似的，桂花酒，清乾隆二年酿酒名师付得升酿制的玫瑰酒，现代的牡丹酒、茉莉酒等都是鲜花酒中的典范。

桂花酒-花酒-江西咪噢酒业有限公司(查看)由江西咪噢酒业有限公司提供。江西咪噢酒业有限公司(www.miojiuye.com)实力雄厚,信誉可靠,在江西宜春的果露酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领咪噢酒业和您携手步入辉煌,共创美好未来!