

鲜花酒怎么酿造 咪噢酒业 新余鲜花酒

产品名称	鲜花酒怎么酿造 咪噢酒业 新余鲜花酒
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

浅析关于鲜花酒的历史文化

浅析关于鲜花酒的历史文化

中国饮用鲜花酒有很长得历史。重阳节几乎必饮菊花酒（又称长寿酒）。东晋的大诗人陶渊明，名潜。他的祖上曾做过大官，家境十分富裕，但到他这一代，家境已经没落。他虽然曾经几次出去做小官谋生，但由于看不惯当时政治的，不肯同世俗，几次辞官回家。

陶渊明辞官后，就在家中耕田自给，生活十分清苦。

他十分喜欢喝酒，乡里有名。因此，乡亲们只要有酒，便请他一起去喝，他也不管主人认识不认识，总是欣然而去，直到喝醉了才回家。

一天，新任江州刺史王弘倾慕陶渊明的才名，特地来到他家拜访。陶渊明不愿和官府来往，故意装作生病，不肯和王弘相见。王弘无法可想，只得打道回府。

王弘把陶渊明的好朋友庞通之找来，把吃闭门羹的事告诉了他。庞通之说：

“渊明兄过几天要到庐山去，你备了酒，我和你一起去半路上等他。我介绍你和他相识，新余鲜花酒，你们一定会谈得来，成为朋友的。”

于是，在陶渊明去庐山那天，王弘和庞通之在半路上候到了陶渊明。庞通之把王弘介绍给陶渊明，陶渊明无法回避，三人便一起在路旁亭中饮起酒来。三人一面喝，一面谈天说地，十分投机，一直吃到黄昏，陶渊明把到庐山去的事也忘了。

从这以后，王弘便经常和陶渊明来往，他看到陶渊明家境贫困，便常常派人送米送酒。

这年重阳节，菊花盛开，陶渊明“采菊东篱下，悠然见南山”，酒兴勃发，想把酒持菊，可是拿出家中

的酒壶一看，里面已滴酒不剩，不觉十分扫兴。

正在这时，只见一个穿白衣的官府小吏挑了两坛酒走来，仔细一看，是王弘派人送酒来了。陶渊明不由十分高兴，鲜花酒怎么酿造，立即开坛痛饮，一醉方休。

后来，“白衣送酒”这个典故，用来指朋友正好送来你所渴望的东西，或者借指咏菊饮酒。

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，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，鲜花酒项目，饮之可防病美容悦色。月经量多者忌服。桃花性味甘，平无毒，可消食顺气，是减肥美容护肤，是的美容品。

自酿水果酒，就像亲手再成就一段故事，为了让这段故事的结局更加符合预期，就需要做好各项准备工作，但这本身是一个动态变化的过程，会因为各种因素，让后的口味色泽与预期发生差异。

浪漫到无药可救的人，失败在他们眼里都美得无药可救。但，一切不能把酒酿出水果酒该有的味道的自酿都是浪费，都是耍，尤其对于爱喝花果酒的人，这简直是在剥夺他们的心头肉啊。

手工酿造对于手残党、急脾气、时常贪杯的人，难度比想象中还大。就算可以买成品喝，但无法自定义的口味，怎么能喝出花果酒的精妙呢？

所以，为了让你不再纠结，为了让你既优又雅，酒养造物的“智能造酒器”即将笑傲登场。相比传统在家造酒，得自己挖空心思找酒谱，选酒罐，意识流似的凭感觉臆断酿造时长，更不用说还得费劲巴拉晃酒罐，提心吊胆怕渗漏，龙头又双叒堵了……如果这些个糟心的事儿一股脑冒出来，必定会大大扫扰了本来的雅兴。

现在有了酒养造物智能造酒器，双重过滤、平衡泄压、气泡搅拌、定时提醒、一键出酒等，诸多贴心功能尽在掌握。只要轻舞飞扬，只要指指点点，一壶融入了自己创造原力的自酿美酒就指日可待了。

只需简单轻触，就能为你免除传统自酿的那些麻烦事儿。

鲜花酒怎么酿造-咪噢酒业(在线咨询)-新余鲜花酒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）在果露酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，咪噢酒业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：薛宗武。