

南康花酒 咪噢酒业公司 桂花酒配什么吃

产品名称	南康花酒 咪噢酒业公司 桂花酒配什么吃
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

玫瑰花酒，是对夏天好的招待！

《苦短，少女前进吧！》这部动画电影中，女主角对果酒爱不释手，在她眼里，果酒是让这个世界变得奇妙的催化剂，是“能将人生彻底变得温润的丰腴之味”。于是，在一场场果酒会中，玫瑰花酒店，在香气馥郁的回味里，少女的夜晚变得欢脱又有趣。

对于我们而言，拿出一瓶玫瑰花酒，真正欢愉的也才拉开序幕。打开瓶塞，清晰的玫瑰香气仿佛将身体缓慢而温柔地包裹，在这种飘飘然的状态下为自己倒上一杯，不用太满，看它在杯子里转成一个小小的漩涡。

空气和冰块是唤醒酒体的良友。小酌一口，清淡的果酒气不燥不呛，微小的刺激是对味蕾的；原材料中的玫瑰带来丰腴口感，微涩伴着花香充盈口腔，桂花酒配什么吃，落入喉中时柔顺舒畅，不管是口感还是滋味都极富层次感。

夏日烦闷的夜晚，独酌也好，和三两知己对饮也罢，一定要小口抿着喝，让玫瑰花香和酒气在口腔中浅浅泛开。

给你自定义口味的造酒神器

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，菊花酒的制作方法，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，南康花酒，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。

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。

南康花酒-咪噢酒业公司-桂花酒配什么吃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）有实力，信誉好，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促进咪噢酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！