

荣晖酒业无勾兑 新野刘集黄酒信息 刘集黄酒信息

产品名称	荣晖酒业无勾兑 新野刘集黄酒信息 刘集黄酒信息
公司名称	河南一优网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南阳市七一路中医院东隔墙（五楼）
联系电话	18937780123

产品详情

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

黄酒食用方法

- 1、黄酒不但可以用来饮用，还可以作为烹调菜肴的佐料来进行使用，在烹制荤菜时，特别是羊肉、鲜鱼时加入少许，不仅可以去腥膻还能增加鲜美的风味。
- 2、如果选用黄酒来烹调菜肴的话，那么要注意放入的量很重要，烹调时酌量使用。如果直接饮用的话，那么以三十毫升左右为宜，每次多不超过两百毫升。
- 3、合理得当的服用黄酒可以起到非常好的暖胃作用，内乡刘集黄酒信息，在秋季吃螃蟹时可以搭配饮黄酒，冬季喝黄酒可以把黄酒加热了饮用，可以暖身祛寒。

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长

期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

黄酒储存

- 1、自家酿造的黄酒盛放的容器一般要放在不经常移动的地方，因为在引动过程中酒液晃动增加与空气的接触面积，容易氧化变质。
- 2、如果长时间的存放黄酒应该选择玻璃、陶瓷等容器盛放，严禁使用塑料、橡胶、金属等其它容器，容易造成异味以及产生塑化剂等致癌物质，好的选择便是陶罐。
- 3、在开启黄酒瓶子之后，新野刘集黄酒信息，如果不能一次饮用完毕的话，一定要及时盖上盖子，避免与空气接触时间长造成变质。
- 4、如果黄酒要灌入另一个容器内可以事先用开水冲洗干净然后用白酒消毒方可盛放。
- 5、温度对于黄酒的存放也起着重要的作用，室内温度一般控制在摄氏10度左右，保持存放环境阴凉、干燥、通风，避免阳光长时间的照射。

南阳荣晖酒业（河南一优科技）位于中国黄酒之乡，邓州市刘集镇户周村！刘集镇自古以来就盛产黄酒，风味独特，色味俱佳，酒香纯正，在黄酒界中独树一帜。

长期供应：糯米黄酒、小米黄酒。自然发酵的黄酒具有活血通络、滋阴养颜、祛寒通经的功效，长期饮用黄酒，可改善血液循环，促进新陈代谢。

企业宗旨：传承国酒，传递健康

企业理念：传承中华文明，坚守工匠精神

黄酒发源地

黄酒是民族特产，属于酿造酒，惟中国有之。说起黄酒，人们几乎都想到浙江绍兴，认为那里是黄酒的发源地，其实，刘集黄酒信息，黄酒的发源地在湖南衡阳。

湖南师大副*授、湖南经济发展研究中心研究员蒋雁峰在《湖湘文库·酒篇》中，表达了自己独到的观点。蒋雁峰认为，浙江谷物的历史，早可追溯到6000年前的河姆渡文化中期，而湖南以稻为主的农业种植，可以追溯到8250—9100年前。考古发现，彭头山遗址是世界很早的古稻谷栽培地，酿造黄酒需要谷物，浙川刘集黄酒信息，而湖南较早出现古稻谷栽培，说明湖南很早具备酿酒条件。

同时，衡阳出土的商代青铜酒器“牛尊”、春秋时期的“青铜提梁卣”盛酒器、春秋桑蚕纹尊都是可与四羊方尊媲美的国家一级*物，这些制作精美的陶器酒具说明，衡阳早有先进酿酒技术，且饮酒已成为当时重要生活习俗。

有典故记载，衡阳古酒的酿酒技术与黄酒酿造工艺基本一致，这也说明，过去衡阳的酃酒就是今天的黄酒。

蒋雁峰对《吕氏春秋》、《左氏春秋》等诸多史料进行细考后还发现，绍兴酒约有2500多年的历史，而衡阳的酃酒（亦称酃湖酒、醴醪酒）已有3000余年的历史，其历史要早于绍兴黄酒，因此，可以这样推测，酃酒才是黄酒的真正“鼻祖”，绍兴黄酒很可能是从衡阳酃酒的基础上发展起来的。

荣晖酒业无勾兑(图)-新野刘集黄酒信息-刘集黄酒信息由河南一优网络科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南一优网络科技有限公司（www.400calls.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为技术合作具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.e0377.cn）还是从事南阳400电话办理，南召400电话办理，南召400电话怎么收费的服务商，欢迎来电咨询。