

精酿鲜啤有哪些 精酿鲜啤 杜柏精酿啤酒

产品名称	精酿鲜啤有哪些 精酿鲜啤 杜柏精酿啤酒
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

正宗泉州味道：楠厝里品杜柏精酿

想要品尝正宗的泉州晋江味道

小编强烈推荐

楠厝

只到大门口 你就能感受浓浓的闽南风味了

装潢风格都尽显闽南传统民居风格

楠厝，顾名思义楠，就是阿楠（楠厝创始人）

厝，在闽南话里是房子的意思。也可以成为古厝，或者大厝

这种建筑风格起源于唐昭宗光化年间，是闽南地区极具特色的传统民居

古厝群以泉州的晋江古厝出名

而晋江古厝能够开饭店的，小编认为楠厝漂亮

楠厝当然有不容错过的当地经典美食

四果汤

石花膏配上各种时令水果、红豆、绿豆等辅料

倒入冰水将蜂蜜化开

一份地道四果汤便成了！

泉州咸饭在楠厝，被成功改良成了“鲈鱼海鲜蒸咸饭”

米饭中放入蚝干和瑶柱，少许生菜，加入鱼汤

饭上面放上大块的海鲈鱼蒸制而成

总结起来就是：清爽、鲜香！

只这两种简单美食就够抓住吃货的胃了！

更有在闽南传统菜系上创新而来的

遵循古法又有创新之处的冰香鲜甜螺肉

至鲜、至淡、至醇、至厚的龙皇狮子头

汤色黝黑，使用陈年黑萝卜熬制而成的排骨汤

小编就不一一枚举

怕馋饿了一批吃货的胃啊！

品尝了闽南风味的美食

是不是感觉少了点什么？

当然是美酒！而且是本地的精酿美酒！

杜柏精酿这时候就该上线了！

泉州本地的新鲜精酿啤酒

原料取自于澳洲进口麦芽、捷克啤酒花和比利时有机酵母

经历23天自然发酵，无任何人工添加

只为还原啤酒的本来风味

尝楠厝美食、品杜柏精酿

好不快哉！！

从原材料认识精酿啤酒——啤酒花

很多没有研究过啤酒的人不知道什么是啤酒花，甚至有人认为倒啤酒时产生的泡沫就是啤酒花。其实啤酒花是一种植物，学名蛇麻草。在现代的啤酒生产中，啤酒花主要提供苦味，用来中和麦芽所带来的甜腻感，让人更容易饮用。

上古时期，精酿鲜啤，啤酒花的作用，更多的是用来防腐。人类开始酿造啤酒和中医类似，精酿鲜啤怎么卖，都是经验主义。还是需要李时珍去吃草。同样，在蛇麻草被正式放到啤酒里之前，人们已经试过乱七八糟各种草了。

草药不仅东方会用，西方也一样。早期人们酿酒时由于科学知识的欠缺，啤酒各种变质。所以在酿酒中为了防腐加入各种草。啤酒也因为人们的经验主义从此与蛇麻草并肩而行，甚至人们后来更喜欢把蛇麻草称为啤酒花。

美国精酿运动一开始，遇到了麦芽这个大问题。但他们的啤酒花就有出息多了，香味比英国的和欧洲大陆的酒花奔放得多，有非常典型的橙香，口感也更重，把本土的麦芽和特有的啤酒花结合在一起，便诞生了一瓶美式精酿啤酒。也从某种程度上定义和塑造了美国精酿啤酒的基调，精酿鲜啤有哪些，为全世界的啤酒风格继续添砖加瓦。

熟啤你都知道些什么知识呢？

我们日常所喝的瓶装啤酒、听装啤酒为熟啤酒，当然现在也有瓶装“生啤酒”，精酿鲜啤多少钱，瓶啤酿完后需巴氏消毒，熟啤是在鲜啤原液基础上加一道高温杀菌工艺流程，使啤酒卫生得以保证，保质期也得到延长，为啤酒远距离运输销售提供条件。

扎啤属于生啤，是通过使用专业加工设备及特殊工艺消除病菌以达到啤酒的生物稳定性。在运输过程中必须用冷藏车，在销售过程中，扎啤通常是储存在不锈钢扎啤桶内，利用二氧化碳背压后，再经过带制冷装置的售酒机来销售。如今市场上出售的几元1扎的啤酒，实际上是普通的鲜啤酒，即不经过巴氏杀菌的鲜啤酒。这种鲜啤酒在市场上通常是储存在塑料保鲜桶和不锈钢桶内，利用桶本身的保温功能来达到保鲜和适宜的温度。

精酿鲜啤有哪些-精酿鲜啤-杜柏精酿啤酒(查看)由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司(www.durbuy.cn)在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，杜柏精酿一直以客户为中心、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：郑先生。