

# 陈年加饭米酒批发厂家 陈年加饭米酒 龙之游食品 | 品质优良

产品名称	陈年加饭米酒批发厂家 陈年加饭米酒 龙之游食品   品质优良
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路 40号2号厂房
联系电话	13706704528

## 产品详情

从绍兴酒坊的历史看，黄酒更早时就已走出了江南。早在明清时期，绍兴很多酒坊就已经开始在外地设立酒行和酒庄，以销售黄酒为主，兼提供饭菜，类似今天的酒店。1949年前，仅武汉一地，就有40多家黄酒酒行，在陕西榆林，陈年加饭米酒哪个牌子好，还有东北的一些城市也都设有酒行，绍兴黄酒在这些地方都很有名。

浙江龙之游食品有限公司推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品，目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果。

女儿红是一种酒？還是仅仅一个故事？“ 闺女酒 ” 来历是由晋代研究者嵇含的《中国南方万物状》中记述而成：“ 南人有女数岁，既大制酒，侯冬陂池竭时，置酒罌中，陈年加饭米酒，密固其上，瘞陂中。至春渚水满，亦不发作矣。女将军嫁，乃发陂斟酒，以供客人，陈年加饭米酒批发厂家，此谓女酒，其味惊艳。 ”

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

米酒的历史时间：米酒来自当然地赠予，将会出现前殷商武丁阶段，而酿制加工工艺在南朝抵达了高峰期什么是黄酒：以大米为原材料，陈年加饭米酒价格表，以“ 曲 ” 协助水稻糖化并发酵的纯粮酒。米酒

的“鲜”是别的酒水都没办法有着的。米酒的生产制造加工工艺：不一样的米酒酿制加工工艺如出一辙，一般历经浸米，蒸米，落缸，开耙，装坛，榨取和密封瓶等七个流程。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

陈年加饭米酒批发厂家-陈年加饭米酒-龙之游食品 | 品质优良由浙江龙之游食品有限公司提供。浙江龙之游食品有限公司 ([www.zjlzysp.com](http://www.zjlzysp.com)) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙之游食品——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路40号2号厂房，联系人：杨总。