

配制酒 绿洲海食品

产品名称	配制酒 绿洲海食品
公司名称	武汉绿洲海食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区慈惠街惠安大道799号
联系电话	13871371319 13871371319

产品详情

武汉绿洲海食品有限公司是一家中型食品生产企业，坐落于东西湖区。主要从事豆奶、鸡尾酒等饮品的生产与销售。绿洲海公司以“诚者有信、仁者无z敌”为业之基，为人之本，在未来的发展中，以市场为导向，以顾客为导向，坚持过程管理与结果管理相结合，充分发挥组织智慧的强大作用，必将拥有更加美好的明天！“自然饮、轻z生活”！-绿洲海健康饮品新概念。

汉代至唐代之前的药酒及滋补酒采用酒煎煮法和酒浸渍法起码始于汉代。约在汉代成书的<<神农本草经>>中有如下一段论述：“药性有宜丸者，宜散者，宜水煮者，宜酒渍者”。用酒浸渍，一方面可使药材中的一些药用成分的溶解度提高，另一方面，酒行药势，效果也可提高。汉代名医张仲景的<<金匱要略>>；一书中，就有多例浸渍法和煎煮法的实例。“鳖甲煎丸方”，以鳖甲等二十多味药为末，取煅灶下灰一斗，清酒一斛五斗，浸灰，候酒尽一半，配制酒，着鳖甲于中，煮令泛烂如胶漆，绞取汁，内诸药，煎为丸。还有一例“红蓝花酒方”，也是用酒煎煮药后供饮用。<<金匱要略>>；中还记载了一些有关饮酒忌宜事项，如“龟肉不可合酒果子食之，”“饮白酒，食生韭，令人病增”，“夏月大醉，汗流，不得冷水洗着身及使扇，即成病”。“醉后勿饱食，发寒冷”。这些实用知识对于保障人们的身体健康起了重要的作用。

武汉绿洲海食品有限公司是一家中型食品生产企业，坐落于东西湖区。主要从事豆奶、鸡尾酒等饮品的生产与销售。绿洲海公司以“诚者有信、仁者无z敌”为业之基，为人之本，在未来的发展中，以市场为导向，以顾客为导向，坚持过程管理与结果管理相结合，充分发挥组织智慧的强大作用，必将拥有更加美好的明天！“自然饮、轻z生活”！-绿洲海健康饮品新概念。

鸡尾酒色泽优美。鸡尾酒应具有细致、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清透明的或浑浊的两种类型。澄清型鸡尾酒吧应该是色泽透明，除了会有少量因鲜果而带入固形物外，没有其它任何沉淀物。

盛载考究。鸡尾酒应由式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载。装饰品虽非必须

，但却常有的。它们对于酒，犹如锦上添花，使之更有魅力。况且，某些装饰品本身也是调味料。

鸡尾酒的特点是一年四季一般都加冰块。配方有几万种，色彩、味道各不相同，调制鸡尾酒的基酒有琴酒（Gin）、威士忌（Whisky、Whiskey）、伏特加（Vodka）、白兰地（Brandy）、龙舌兰酒（Tequila）、朗姆酒（Rum）。果汁类有橙汁、柠檬汁、姜汁等，汽水类有可乐、七喜、汤力水、苏打水、干姜水等，有时加入樱桃、杨梅、橙片等装饰。这种酒一般在0~30度之间。

配制酒——配制酒又称混成酒，是指在成品酒或食用酒精中加入药材、香料等原料精制而成的酒精饮料。其配制方法一般有浸泡法、蒸馏法、精炼法三种。浸泡法是指将药材、香料等原料浸没于成品酒中陈酿而制成配制酒的方法；蒸馏法是指将药材、香料等原料放入成品酒中进行蒸馏而制成配制酒的方法；精炼法是指将药材、香料等原料提炼成香精加入成品酒中而制成配制酒的方法。

配制酒- 绿洲海食品(图)由武汉绿洲海食品有限公司提供。武汉绿洲海食品有限公司（www.lvzhouhai.com）是一家从事“配制酒（鸡尾酒）、植物蛋白饮料、碳酸饮料生产及销售。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“配制酒（鸡尾酒）、植物蛋白饮料、碳酸饮料生产及销售。”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使绿洲海食品在食品饮料加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！