

德国扎啤 宏红食品贸易 德国扎啤多少线

产品名称	德国扎啤 宏红食品贸易 德国扎啤多少线
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

干啤酒，这种酒源于葡萄酒，普通啤酒有一定糖分残留，干啤使用特殊酵母使糖继续发酵，把糖降到一定浓度之下。适宜发胖的人饮用。

根据啤酒色泽可以分为黄啤酒（淡色啤酒）和黑啤酒（浓色啤酒）。黄啤酒呈淡黄色，德国扎啤加盟，采用短麦芽做原料，酒花香气突出，口味清爽，是我国啤酒生产的大宗产品。黑啤酒色泽呈深红褐色或黑褐色，是用高温烘烤的麦芽酿造的，含固形物较多，麦芽汁浓度大，发酵度较低，麦芽香气明显。

浓度分类

（1）低浓度啤酒（Small Beer）

原麦汁浓度在2.5%—9.0%之间，酒精含量0.8%—2.5%之间的属低浓度啤酒。儿童啤酒、无醇啤酒均属此类型。

（2）中浓度啤酒（light Beer）

原麦汁浓度在11%-14%之间，酒精含量3.2%-4.2%之间的属中浓度啤酒。这类啤酒受消费者欢迎。淡色啤酒多属此类型。

（3）高浓度啤酒（Strong Beer）

原麦汁浓度在14%——20%之间，酒精含量4.2%——5.5%，少数酒精含量高达7.5%，这种啤酒均属高浓度啤酒。黑色啤酒即属此类型。这种啤酒生产周期长，含固形物较多，德国扎啤代理，稳定性强，适宜贮存或远销。

步骤：

- 1.鸡腿肉洗净改刀切成小块，加入少许盐和少许啤酒腌制30分钟左右，然后捞出沥干水分备用
- 2.锅中加入少许花生油烧热，加入少许花椒待飘出香味后，德国扎啤，添加姜蒜翻炒，组后放大葱与干红辣椒爆香后，加入沥干水分的鸡肉快，然后大火翻炒
- 3.待肉色变白后加入黄酒去腥，德国扎啤多少线，然后加入少许老抽调色，并加入笋干与啤酒，如果啤酒的量不够可以加少许的水，大火烧开后转中小火焖烧30分钟出锅前根据口味适当的加入盐即可

德国扎啤-宏红食品贸易-德国扎啤多少线由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司（www.dghongh.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。宏红食品贸易——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，联系人：林生。同时本公司（www.gdhphj.com）还是从事麒麟啤酒，金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。