

德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤加盟

产品名称	德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤加盟
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

啤酒大体上就分熟、生两种。干啤、淡爽、超干等名称都是根据工艺不同厂家给起的名字，它们都是常见的熟啤酒；而市场上销售广泛的绿牌、鲜啤、原生则是生啤酒。

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，采用短麦芽做原料，酒花香气突出，口味清爽，德国扎啤价格，是中国啤酒生产的大宗产品。黑啤酒色泽呈深红褐色或黑褐色，德国扎啤加盟，是用高温烘烤的麦芽酿造的，含固形物较多，麦芽汁浓度大，发酿度较低，麦芽香气明显。

啤酒不仅是一种良好的饮料，同时也可用来代替黄酒作为调料烹调菜肴，具有除腥去膻增香的作用。主要应用范围是鱼、肉和面食等。

啤酒虽受许多人喜爱，但如果长期大量饮用也会招来“啤酒病”。一是容易引起酒精中毒，损坏肝功能。这是因为不少人以为啤酒的酒精含量少，于是就大饮特饮，殊不知每一升啤酒相当于50克白酒的酒精量，可使血液中的酒精浓度增加0.03%。二是容易引起“啤酒心”，增加心负担，造成心室体积扩大，心肌肥厚，心脏增大，以至心动过速、肝肿大或肝1硬化。三是容易造成“将军肚”。由于啤酒营养丰富，产热量大，大部分营养均可被人体吸收，所以长期大量饮用会造成体内脂肪堆积，形成“将军肚”。四是容易加重某些疾病。如萎缩性胃1炎、泌尿系统等患者大量饮用后会导致旧病或病情加重，德国扎啤加盟费用，其他人过量饮入或长期嗜饮，也会降低人体的反应能力。

利用小型啤酒发酵设备，采用不同的原料、不同的辅料、不同的发酵工艺自制生产出来的具有不同风格的啤酒，我们统称为自酿啤酒。此类啤酒一般不需要杀菌工艺，保持啤酒的原有风格，德国扎啤，原汁原味，口感新鲜爽口，深受许多消费者喜爱。

自酿啤酒在大中城市的酒吧或酒店前吧台现场出售，这种啤酒也属于扎啤的一种类型，由于有自己的一套制冷系统和CO2充填系统，有的将啤酒直接接到餐桌直接可以接酒饮用，给消费者一种新奇的高中档次的享受，根据目前酿造工艺可以制造出黑啤、白啤、姜汁啤酒、苦瓜啤酒、罗旋藻啤酒、多彩啤酒等多种特色的啤酒。

德国扎啤-宏红食品贸易有限公司-德国扎啤加盟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）有实力，信誉好，在广东 东莞 的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进宏红食品贸易和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.gdhhpj.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。