

# 白酒回收 镜湖区徽商老酒馆 高淳区白酒

产品名称	白酒回收 镜湖区徽商老酒馆 高淳区白酒
公司名称	镜湖区皖香老酒馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	镜湖区银湖南路54号徽商老酒馆
联系电话	15955317330

## 产品详情

纯粮固态发酵白酒，完全采用粮食（固态）埋入密封容器（窖池、缸等），白酒回收，经自然发酵生成再蒸馏而出。完全采用粮食靠微生物自然发酵生成，高淳区白酒，微量组份相当丰富而复杂。现已探明的成份有300多种，还有不少未探明成份。决定口感的正是纯粮食酿造中产生的微量成份，但不只是由各组份比例决定，企业用酒，更多是由形成的大分子基团电磁场性状决定（味觉原理）。致方堂酒业首席品酒师张老先生称，用酒精勾兑出来的白酒带有明显的刺鼻味，喝时有明显的苦味，有辣喉的感觉。而纯粮食酿造酒，饮后不上头，不刺喉，不口干，香气独特，味醇尾净，酒体丰满。

白酒的作用：

快速解冻

在做饭的时候解冻鱼肉是个麻烦事，在肉上面撒点低度酒再放回冰箱，10分钟左右就会解冻。

防米虫

害怕米缸里面长虫，往里面放一瓶酒就能搞定，记住酒瓶不要封口，瓶口高于米面，这样白酒会发的气体就会阻止米虫产生。

夹生饭

夹生饭难吃又不好加工，这个时候我们可以往饭里倒一点白酒，再回笼用文火焖个十几分钟，这个时候酒也挥发了，米饭也熟了，白酒销售，并且不会有酒味。

调味

做饭不小心醋放太多了，这个时候白酒就派上了用场。倒一点点白酒菜就不会那么酸；剖鱼时鱼胆不小

心割破了，用酒擦一擦，也能消除苦味。

## 去腥

在做红烧肉和羊肉的时候，可以放一点点白酒来去腥和去膻味，并且吃起来不会特别油腻，做完菜后手上难免会带一些腥味，用白酒来洗手可以很快去除这些腥味。

## 催花

很多植物也需要喝一点酒才能生长更好，纯粮酿造的白酒，其中的一些微量元素也能被植物吸收，但是一定要控制好剂量。

## 去虫

如果家里的植物叶子发现有小虫洞，就用白酒擦拭一下花身，这样就能防止虫害。

白酒在药用方面也有一定作用。夜晚服用少量的白酒，可平缓的促进血液循环，起到作用。饮少量白酒可刺激胃液分泌与唾液分泌，因而起到健胃和止疼痛、利小便及驱虫的作用。中白酒疾病或作为补剂已有很久的历史。西医也经常劝告感冒的人饮些白兰地酒。也用酒外涂，作为杀菌消毒作用。对老年人来说，喝一点点，对身体有益，促进血液循环，尤其是在冬天喝点，可以防止。使循环系统发生兴奋效能。有症者睡前饮少量白酒，有利于睡眠，并能刺激胃液分泌与唾液分泌，起到健胃作用。白酒有通风、散寒、舒筋、活血作用。

白酒回收-镜湖区徽商老酒馆-高淳区白酒由镜湖区皖香老酒馆提供。白酒回收-镜湖区徽商老酒馆-高淳区白酒是镜湖区皖香老酒馆（[www.laojiushoucang.cn](http://www.laojiushoucang.cn)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情，请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：李经理。