

网红小酒 焯赫门酒

产品名称	网红小酒 焯赫门酒
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	12.00/1
规格参数	焯赫门酒:焯赫门酒 焯赫门酒价格:焯赫门酒价格 焯赫门酒厂家:焯赫门酒厂家
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

网红小酒 焯赫门酒 活中大家肯定经常bai下厨，但du是在这个过程中我们经常会遇到一些问zhi题啦，那怎么样才能解决dao这些问题，让下厨变成一件简单的事呢其实是有很多小技巧的。很多平常不起眼的食材经过一番操作便可以绽放出不一样的光彩。

酒一般都在商店里购买，但是只要有酒曲和基本的食材，在家里一样能酿造出香甜的美酒。

碎玉米.糯米.大米用电饭煲煮好(也可以用大点的铁锅煮，煮段生)捞出拿个大盆装上散开，凉到有25到35度之间待用。拿一小碗装上一半温水，水温也是25到35度之间放入安琪酒曲搅拌。(酒曲的比例是1斤粮食4克酒曲)搅拌好的酒曲水到入煮好的粮食里搅拌，搅匀后装瓶封盖发酵。(发酵时间少夏天20天，冬天1个月，前五天每天开盖用洗干净不占油的筷子搅拌2次，后5天每天一次，这样做让它充分发酵10天后就不用搅拌了密封好等着出酒了)。

还有同样的食材可以制作甜米酒，糯米提前一晚清水泡好，蒸锅蒸半小时至熟，稍稍放凉至不烫手，酒药丸放入塑料袋，用擀面杖压成粉，熟糯米加少许凉水搅散，感觉温温的就行，不能太热，捞至一个用热水烫过干净无油的容器里，将大部分酒药粉倒入饭里，彻底拌匀，表面压压紧，中间挖一深洞，将剩余酒药粉洒在表面和洞里，裹上小毯子放进烤箱，室内温度20的时候，烤箱好白天开3-4小时的灯，现在夏天室内温度25以上，放烤箱里就不需要开灯了，以后就会出水。

其实在家里下厨有很多好处不仅实惠而且很健康，外面的饭馆虽然很方便但是一般都重油重盐，而且食品添加剂非常的多，与其在外面下馆子不如自己动手丰衣足食，还能和家人在一起共享欢乐时

网红小酒 焯赫门酒