

白酒自己生产和代加工的区别

产品名称	白酒自己生产和代加工的区别
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	98.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:古井镇
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

白酒自己生产和代加工的区别 做黄酒要选用煮酒专用的小米，俗称酒米，这个小米和我们平时在商场见到的小米还有不同之处，商场的小米俗称饭米，是煮饭专用的，这里选用的是酒米，试着自己做的朋友在卖之前一定要搞清楚的，如果当地市场没有酒米出售可以选择使用糯米代替，在黄酒的口感上并没有太大的区别。小米在冬季要提前24小时左右浸泡，可放在室内，避免室外低温结冰，同时小米要保证一直被水淹没，防止小米离水变酥。煮出来的酒渣就成稀糊状了。在小米充分浸泡完毕之后，反复淘洗几次就可以捞起放在竹筐中沥干水分，充分浸泡可以保证在煮黄酒的过程中小米可以熟透，没有夹生。小米沥干水分可以在煮酒前半小时进行即可这是酿造黄酒的另一大原料，小麦大曲（这是我们自己家里制作的，具体制作时间和方法可以参看网站的具体介绍，在这里就不做详细的解释了）里面一圈褐色的环状是由于小米发酵造成的，这是优质大曲的表现，闻着有一股小麦腐败的气息，但是就是这种味道造就了黄酒的醇香

白酒自己生产和代加工的区别