

北京松竹梅清酒厂家

生成日期：2025-10-24

日本清酒的酿製过程：冷却。将蒸好的米拨散开来使其冷却。让蒸熟的米能够好好冷却，不同用途的蒸米则所需要的温度也大不相同，而后再将冷却的米运送至定点。麴的培养。将温度冷却至摄氏30° 度的蒸米铺放在温室的木桌上、均匀洒上麴菌，适合麴菌繁殖的较佳温度约在摄氏30~42° 之间必须严格控管。在麴菌繁殖的过程当中，工作人员会不断地揉搅蒸米防止其结块，让蒸米散开使麴菌易于繁殖，均匀地让米内的淀粉质糖化形成「麴」。酿造酒母。製作完成的麴混入水、蒸米、酵母菌以及乳酸菌来酿製酒母，为使酵母能够安定地培育繁殖必须消灭其他的杂菌，因此加入乳酸菌就能达到预期效果，当酵母菌逐渐增加，酵母也酿製完成。製麴的目的是将蒸米糖化，而酵母的作用就是将糖化后的成份转为酒精。日本清酒世界出名，日本也已经将日本清酒定为国酒。北京松竹梅清酒厂家

当日本清酒由大米制成时，烧酒由大米、大麦和红薯制成。由于这两种饮料是由不同的原料制成的，所以它们的香味也不同。日本清酒饮料一般具有柔和的香气，相比之下，烧酒具有独特的香气的基础材料使用。与日本清酒不同的是，烧酒颜色清澈。人们还可以看到，在酒精含量上有相当大的差异。烧酒的酒精含量比日本清酒高，日本清酒中含有15%到17%的酒精，而烧酒中含有15%到46%的酒精。日本清酒与中国的白酒，除了给人整体印象不同之外，其在原料选择、酿酒工艺、酒精度数、适合人群上也有区别：酿酒原料。日本清酒，酿造原料主要是大米和天然的水源，而我们的中国白酒的则是以高粱、大米等粮谷为原料，略有不同。酿造工艺。日本清酒，经过制曲、制酒母、较后酿造等工序，通过并行复合发酵，酿造出酒精度达18%左右的酒醪。之后加入石灰使其沉淀，经过压榨制得日本清酒的原酒。北京松竹梅清酒厂家日本清酒的起源，在3世纪到4世纪之间，是在中国的水稻传入日本之后。

日本清酒分类：“純米吟醸酒”、“純米大吟醸酒”，一般来说带有“純米”字样的日本清酒，都是不含食用酒精的。此外，还有不少日本清酒上有“辛口（からくち）”、“甘口（あまくち）”等表示口味的字样。“辛口”明确了日本清酒的口味。大部分的日本清酒里都有糖分，如果糖分很少，不那么甜，口感相应比较辣，叫做“辛口”。《标日》的小伙伴们应该都知道“辛い（からい）”这个单词有“辛辣”的含义，相信也都能了解“辛口”之外的“大辛口”“超辛口”了吧。甘口（あまくち）：也就是“甜”。如果日本清酒里糖分越多，口味越甜，就叫做“甘口”。

在市面上人们习惯从“辛口、甘口”的口感区分日本清酒。辛口日本清酒味道更辛辣一些，清凉爽快，更适合搭配油脂较多的日本料理，如刺身，有一定的解腻作用。而甘口日本清酒有更浓郁的米香，甘甜可口，宜与甜口的料理食物相搭配。深入人心的日本清酒其实在日本的酒文化中只算“半路出道”。据史书记载，古时的日本只有“浊酒”，没有日本清酒。直到有人发明了浊酒中加入石炭的方法，经过沉淀的浊酒，取其清沏的酒液饮用，从此日本就有了专属于大和民族的“日本清酒”。日本的造酒文化源于中国，日本的风土将其精练，并发展成现在的日本清酒。

日本清酒的品种如此繁多，品酒方法也各有不同，品酒的器具更是非常讲究。较常见的日本清酒一般是温酒。将日本清酒倒入日本清酒壶瓶中，再放入预先加热沸腾的热水中温热至适饮的温度，这种隔水加热法能保持酒质的风味，散发出迷人的香气。另外，还有用微波炉温热的方法，较好在酒壶中放入一支玻璃棒，可使壶中的酒温度产生对流，让酒温均匀。冰饮的方法各有不同，较常见的是将饮酒用的杯子预先放入冰藏，要饮用

时再取出杯子倒入酒液，让酒杯的冰冷低温均匀地传导融入酒液中，以保存住纤细的口感。还有一种特制的酒杯，可隔开酒液及冰块，将碎冰块放入酒杯的冰槽后，再倒入日本清酒。较直接的方法就是将整樽的日本清酒放入冰箱中冰存，饮用时再取出即可。很多人对于日本清酒的一印象就是日本清酒要温着喝。北京松竹梅清酒厂家

一般在寒冷的天气里才会把日本清酒加热后再喝。北京松竹梅清酒厂家

日本清酒在日本人的生活中无处不在，也因此产生了一套对喝酒时节、地点、缘由的说辞。春天赏樱，日文的赏花为“花见”，在樱花树下边赏樱边喝的，自然就是“花见酒”。到了梅子成熟季的初夏，日本的大部分地区都处于梅雨季，这时候要喝的就是“夏越酒”。中秋时节，正值收获季，日本人会举行一些庆祝活动，也会阖家赏月，这时候会饮再贴切不过的“月见酒”。重阳赏菊时也要喝“菊见酒”。冬天的日本是非常美的，被积雪覆盖的建筑、山水、静物，犹如画中现，在寒冷的雪天，较适宜不过的便是温一壶暖暖的“雪见酒”。北京松竹梅清酒厂家