



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109234107 A

(43)申请公布日 2019.01.18

(21)申请号 201811233910.9

(22)申请日 2018.10.23

(71)申请人 万安县客家酒厂

地址 343800 江西省吉安市万安县万糖路

(72)发明人 钟悠鹏

(51)Int.Cl.

C12G 3/022(2019.01)

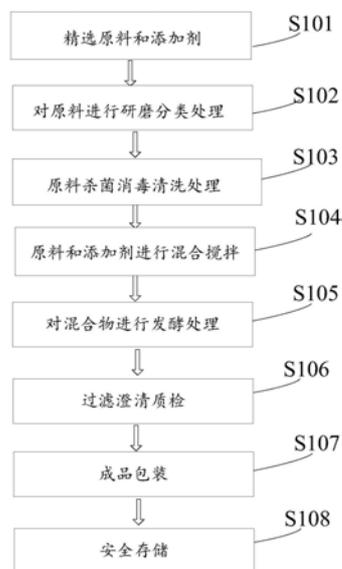
权利要求书2页 说明书6页 附图2页

(54)发明名称

一种米酒的加工工艺

(57)摘要

本发明提供一种米酒的加工工艺,属于食品加工技术领域,该米酒的加工工艺具体包括以下步骤:精选原料和添加剂;对原料进行研磨分类处理;原料杀菌消毒清洗处理;原料和添加剂进行混合搅拌;对混合物进行发酵处理;过滤澄清质检;成品包装;安全存储。本发明提高了米酒的生产效率,可以得到清澈透明的米酒,并能够较好的利用糯米原料,提高了成功率;米酒含有丰富的多种维生素、葡萄糖、氨基酸等营养成分,饮后能开胃提神,并有活气养血、滋阴补肾的功能,产妇和妇女经期多吃,尤有益处,是老幼均宜的营养佳品。



1. 一种米酒的加工工艺,其特征在於,该米酒的加工工艺具体包括以下步骤:

步骤一:精选原料和添加剂;

步骤二:对原料进行研磨分类处理;

步骤三:原料杀菌消毒清洗处理;

步骤四:原料和添加剂进行混合搅拌;

步骤五:对混合物进行发酵处理;

步骤六:过滤澄清质检;

步骤七:成品包装;

步骤八:安全存储。

2. 如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在於,在步骤一中,所述的原料包括糯米,选取优质的糯米作为原料,去除糯米中的虫蛀和发黄的颗粒备用;添加剂为曲酒,酵母和白开水。

3. 如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在於,在步骤二中,对原料进行研磨分类处理的流程依照以下步骤进行:

S1021:糯米的碾碎:首先选择正常无霉变、无蛀虫的糯米作为原材料,然后使用碾压装置对糯米进行碾压,碾碎糯米;

S1022:糠皮与糯米颗粒的淘洗分离:将碾碎后的糯米倒入清水中,使得糠皮漂浮在水面上,然后使用容器去掉飘起的糠皮;淘洗次数在5次-8次,每次淘洗2分钟-5分钟,淘洗干净后,将糯米放置在容器内摊平,之后加入25度-35度的温水进行浸泡,温水水层高于米层10厘米-15厘米,浸3个小时-5个小时,同时保持室温在18-25度;

S1023:糠皮与糯米颗粒的烘干预处理:将米粒和糠皮分别放在烘干机中烘干水分,对于烘干后的米粒使用筛子筛分,去掉小的杂物,然后将糯米粒放入酒精中浸泡12小时-15小时,进行杀菌消毒,然后再取出糯米粒放入清水中浸泡3小时-5小时,最后取出糯米粒再次进行烘干备用;

S1024:糠皮的渗色处理:去掉的糠皮先放入研磨盒中进行研磨,研磨过后得到的汁液和残渣取出,放入玻璃容器中,用水浸渍,在浸渍的过程中加入使用进行加热,加热温度为65-80摄氏度,使得糠皮中的红色素逐渐水溶液中,形成配色用的辅料剂;

S1025:糯米米粒的处理:将糯米粒先放入清水中浸泡10分钟-15分钟,然后取出放入锅内蒸煮35分钟-45分钟,直至糯米熟透,然后再将熟透的糯米用冷水降温。

4. 如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在於,在步骤三中,所述的原料在降温过程中使用搅拌棒不断搅拌糯米,并用紫外线消毒灯进行二次的杀菌消毒操作,使得糯米温度降至26摄氏度,并对掺杂的杂物进行清理。

5. 如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在於,在步骤四中,对原料和添加剂进行混合搅拌的流程依照以下步骤进行:

S1041:曲酒的配制:将酒曲碾磨加入白开水备用;

S1042:糯米冷却降温:糯米温度降通过自然冷却的方式进行降温,降温到25度-35度即可;

S1043:冷却后的糯米的混合:将糯米与曲酒,酵母和白开水进行充分的搅拌,糯米和酒曲的质量比为100:1,酵母的添加量控制在糯米重量的0.01%-0.5%之间,白开水以淹没过

糯米上表面的5厘米至10厘米,放入搅拌器内进行搅拌,在加入的过程中边加入边搅拌保证搅拌的均匀,搅拌时间控制在5分钟-10分钟;

S1044:混合物的排放:将搅拌完成的混合物排放到指定的无菌容器内。

6.如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在于,在步骤五中,将搅拌好的糯米放入发酵坛里,入坛时的温度控制为25度-30度,发酵期为10天-15天,发酵温度控制为28-30摄氏度,在发酵过程中每隔三天进行搅拌一次。

7.如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在于,在步骤六中,将发酵完成的米酒原浆加热后,倒入过滤容器内进行过滤。

8.如权利要求7所述的米酒的加工工艺,其特征在于,在步骤六中,所述的加热温度为60度-65度;所述的加热时间35分钟-40分钟后自然冷却,之后再静置4个小时-5个小时后抽取上层清酒,将清酒使用纱网进行进一步过滤,得到清澈的米酒并进行检验,根据实际加工的需要可以添加辅料剂。

9.如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在于,在步骤七中,所述的成品包装使用巴氏消毒法对过滤的得到的米酒进行杀菌消毒,之后将成品装瓶密封包装。

10.如权利要求1所述的米酒的加工工艺,其特征在于,在步骤八中,将包装完成的成品放置在阴凉处或者冷藏处理。

一种米酒的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种米酒的加工工艺。

背景技术

[0002] 米酒,又叫酒酿,甜酒。旧时叫“醴”。用糯米酿制,是中国汉族和大多数少数民族传统的特产酒。主要原料是江米,所以也叫江米酒。酒酿在北方一般称它为“米酒”或“甜酒”。用蒸熟的江米(糯米)拌上酒酵(一种特殊的微生物酵母)发酵而成的一种甜米酒。其酿制工艺简单,口味香甜醇美。含酒精量极低,因此深受人们的喜爱。我国用优质糙糯米酿酒,已有千年以上的悠久历史,米酒已成为农家日常饮用的饮料。

[0003] 米酒含有十多种氨基酸,其中有8种是人体不能合成而又必需的。每升米酒中赖氨酸的含量比葡萄酒和啤酒要高出数倍,这在其他营养酒类中较为罕见,因此人们称其为“液体蛋糕”。米酒中的营养成分更易于人体吸收,是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。米酒有促进食欲、帮助消化、温寒补虚、提神解乏、解渴消暑、促进血液循环、润肤等功效。米酒营养成分与黄酒相近,乙醇含量低。但是可为人体提供的热量比啤酒、葡萄酒都高出很多倍。

[0004] 米酒是糯米或者大米经过根霉(还有少量的毛霉和酵母)发酵后的产品,化学成分以及物理状态都发生了很大的变化。其中的淀粉转化为小分子的糖类,蛋白部分分解成氨基酸和肽,脂类的变化以及维生素和矿物资等结合状态的变化都为它的营养功能的提高产生了有效的促进作用。它的营养功能也正是基于这种化学和物理变化而产生的。而且,在发酵的过程中产生的一些风味物质对于它的口味也有很大的提高。一糖的分析:大米中的淀粉转化成单糖和低聚糖,这更有利于它快速补充人体的能量,以及改变口味。主要的单糖和双糖有葡萄糖、果糖、麦芽糖、蔗糖、异麦芽糖。二酸的分析:酸对于米酒的口味以及刺激消化液的分泌有很重要的作用,这些有机酸大部分是大米淀粉在发酵过程中由根霉发酵产生的。所含的有机酸主要有乳酸、乙酸、柠檬酸等。三蛋白质和氨基酸:大米中大部分的蛋白质是不溶于水的,经过发酵的过程有多少会被分解成为游离氨基酸和多肽类物质,这对于它的营养提高很有帮助。四维生素和矿物质:这些物质大部分都是大米中本身含有的,主要是他们的结合形式产生了变化,以及根霉在发酵时也会产生一些维生素。主要要有维生素B,维生素E,矿物质。

[0005] 中国专利公开号为CN107881055A,发明创造的名称为一种米酒加工工艺,包括原料的选取、浸泡清洗、蒸煮、拌曲、发酵糖化、过滤澄清和消毒包装。(1)原料的选取:选取优质的糯米作为原料,去除糯米中的虫蛀和发黄的颗粒备用。(2)浸泡清洗:将选取好的糯米进行淘洗,淘洗3-5次,每次淘洗4-7分钟,淘洗干净后,将糯米放置在容器内摊平,之后加入20-25度的温水进行第一次浸泡,温水水层高于米层20-25厘米,浸泡8-10个小时,同时保持室温在20-5度,之后换水进行二次浸泡,浸泡条件不变,浸泡至米粒浸透无白心,之后将糯米取出沥干后备用。(3)蒸煮:将沥干的糯米投入蒸锅中进行蒸煮。

[0006] 但是,现有的米酒加工工艺存在着颜色混浊颜色不够清澈透明,加工原料浪费严

重和成功率较低的问题。

[0007] 因此,发明一种米酒的加工工艺显得非常必要。

发明内容

[0008] 为了解决上述技术问题,本发明提供一种米酒的加工工艺,以解决现有的米酒加工工艺存在着颜色混浊颜色不够清澈透明,加工原料浪费严重和成功率较低的问题。一种米酒的加工工艺具体包括以下步骤:

[0009] 步骤一:精选原料和添加剂;

[0010] 步骤二:对原料进行研磨分类处理;

[0011] 步骤三:原料杀菌消毒清洗处理;

[0012] 步骤四:原料和添加剂进行混合搅拌;

[0013] 步骤五:对混合物进行发酵处理;

[0014] 步骤六:过滤澄清质检;

[0015] 步骤七:成品包装;

[0016] 步骤八:安全存储。

[0017] 优选的,在步骤一中,所述的原料包括糯米,选取优质的糯米作为原料,去除糯米中的虫蛀和发黄的颗粒备用;添加剂为曲酒,酵母和白开水。

[0018] 优选的,在步骤二中,对原料进行研磨分类处理的流程依照以下步骤进行:

[0019] S1021:糯米的碾碎:首先选择正常无霉变、无蛀虫的糯米作为原材料,然后使用碾压装置对糯米进行碾压,碾碎糯米;

[0020] S1022:糠皮与糯米颗粒的淘洗分离:将碾碎后的糯米倒入清水中,使得糠皮漂浮在水面上,然后使用容器去掉飘起的糠皮;淘洗次数在5次-8次,每次淘洗2分钟-5分钟,淘洗干净后,将糯米放置在容器内摊平,之后加入25度-35度的温水进行浸泡,温水水层高于米层10厘米-15厘米,浸3个小时-5个小时,同时保持室温在18度-25度;

[0021] S1023:糠皮与糯米颗粒的烘干预处理:将米粒和糠皮分别放在烘干机中烘干水分,对于烘干后的米粒使用筛子筛分,去掉小的杂物,然后将糯米粒放入酒精中浸泡12小时-15小时,进行杀菌消毒,然后再取出糯米粒放入清水中浸泡3小时-5小时,最后取出糯米粒再次进行烘干备用;

[0022] S1024:糠皮的渗色处理:去掉的糠皮先放入研磨盒中进行研磨,研磨过后得到的汁液和残渣取出,放入玻璃容器中,用水浸渍,在浸渍的过程中加入使用进行加热,加热温度为65度-80度,使得糠皮中的红色素逐渐水溶液中,形成配色用的辅料剂;

[0023] S1025:糯米米粒的处理:将糯米粒先放入清水中浸泡10分钟-15分钟,然后取出放入锅内蒸煮35分钟-45分钟,直至糯米熟透,然后再将熟透的糯米用冷水降温。

[0024] 优选的,在步骤三中,所述的原料在降温过程中使用搅拌棒不断搅拌糯米,并用紫外线消毒灯进行二次的杀菌消毒操作,使得糯米温度降至26摄氏度,并对掺杂的杂物进行清理;

[0025] 优选的,在步骤四中,对原料和添加剂进行混合搅拌的流程依照以下步骤进行:

[0026] S1041:曲酒的配制:将酒曲碾磨加入白开水备用;

[0027] S1042:糯米冷却降温:糯米温度降通过自然冷却的方式进行降温,降温到25度-35

度即可；

[0028] S1043:冷却后的糯米的混合:将糯米与曲酒,酵母和白开水进行充分的搅拌,糯米和酒曲的质量比为100:1,酵母的添加量控制在糯米重量的0.01%-0.5%之间,白开水以淹没过糯米上表面的5厘米至10厘米,放入搅拌器内进行搅拌,在加入的过程中边加入边搅拌保证搅拌的均匀,搅拌时间控制在5分钟-10分钟;

[0029] S1044:混合物的排放:将搅拌完成的混合物排放到指定的无菌容器内。

[0030] 优选的,在步骤五中,将搅拌好的糯米放入发酵坛里,入坛时的温度控制为25度-30度,发酵期为10天-15天,发酵温度控制为28-30 摄氏度,在发酵过程中每隔三天进行搅拌一次;

[0031] 优选的,在步骤六中,将发酵完成的米酒原浆加热后,倒入过滤容器内进行过滤:

[0032] 优选的,在步骤六中,所述的加热温度为60度-65度;所述的加热时间35分钟-40分钟后自然冷却,之后再静置4个小时-5个小时后抽取上层清酒,将清酒使用纱网进行进一步过滤,得到清澈的米酒并进行检验,根据实际加工的需要可以添加辅料剂。

[0033] 优选的,在步骤六中,所述的检验主要依据国家标准 GB10781.3-2006进行检验。

[0034] 优选的,在步骤七中,所述的成品包装使用巴氏消毒法对过滤的得到的米酒进行杀菌消毒,之后将成品装瓶密封包装。

[0035] 优选的,在步骤八中,将包装完成的成品放置在阴凉处或者冷藏存放。

[0036] 与现有技术相比,本发明具有如下有益效果:由于本发明的一种米酒的加工工艺广泛应用于米酒的生产技术领域。本发明提高了米酒的生产效率,可以得到清澈透明的米酒,并能够较好的利用糯米原料,提高了成功率;米酒含有丰富的多种维生素、葡萄糖、氨基酸等营养成分,饮后能开胃提神,并有活气养血、滋阴补肾的功能,产妇和妇女经期多吃,尤有益处,是老幼均宜的营养佳品。

附图说明

[0037] 图1是本发明米酒的加工工艺流程图。

[0038] 图2是本发明对原料进行研磨分类处理的流程图图。

[0039] 图3是本发明原料和添加剂进行混合搅拌的流程图。

具体实施方式

[0040] 以下结合附图对本发明做进一步描述:

[0041] 如附图1所示

[0042] 一种米酒的加工工艺具体包括以下步骤:

[0043] 步骤一:精选原料和添加剂;

[0044] 步骤二:对原料进行研磨分类处理;

[0045] 步骤三:原料杀菌消毒清洗处理;

[0046] 步骤四:原料和添加剂进行混合搅拌;

[0047] 步骤五:对混合物进行发酵处理;

[0048] 步骤六:过滤澄清质检;

[0049] 步骤七:成品包装;

[0050] 步骤八:安全存储。

[0051] 上述实施例中,具体的,在步骤一中,所述的原料包括糯米,选取优质的糯米作为原料,去除糯米中的虫蛀和发黄的颗粒备用;添加剂为曲酒,酵母和白开水。

[0052] 如附图2所示,上述实施例中,具体的,在步骤二中,对原料进行研磨分类处理的流程依照以下步骤进行:

[0053] S1021:糯米的碾碎:首先选择正常无霉变、无蛀虫的糯米作为原材料,然后使用碾压装置对糯米进行碾压,碾碎糯米;

[0054] S1022:糠皮与糯米颗粒的淘洗分离:将碾碎后的糯米倒入清水中,使得糠皮漂浮在水面上,然后使用容器去掉飘起的糠皮;淘洗次数在5次-8次,每次淘洗2分钟-5分钟,淘洗干净后,将糯米放置在容器内摊平,之后加入25度-35度的温水进行浸泡,温水水层高于米层10厘米-15厘米,浸3个小时-5个小时,同时保持室温在18 度-25度;

[0055] S1023:糠皮与糯米颗粒的烘干预处理:将米粒和糠皮分别放在烘干机中烘干水分,对于烘干后的米粒使用筛子筛分,去掉小的杂物,然后将糯米粒放入酒精中浸泡12小时-15小时,进行杀菌消毒,然后再取出糯米粒放入清水中浸泡3小时-5小时,最后取出糯米粒再次进行烘干备用;

[0056] S1024:糠皮的渗色处理:去掉的糠皮先放入研磨盒中进行研磨,研磨过后得到的汁液和残渣取出,放入玻璃容器中,用水浸渍,在浸渍的过程中加入使用进行加热,加热温度为65度-80度,使得糠皮中的红色素逐渐水溶液中,形成配色用的辅料剂;

[0057] S1025:糯米米粒的处理:将糯米粒先放入清水中浸泡10分钟-15 分钟,然后取出放入锅内蒸煮35分钟-45分钟,直至糯米熟透,然后再将熟透的糯米用冷水降温。

[0058] 上述实施例中,具体的,在步骤三中,所述的原料在降温过程中使用搅拌棒不断搅拌糯米,并用紫外线消毒灯进行二次的杀菌消毒操作,使得糯米温度降至26摄氏度,并对掺杂的杂物进行清理;

[0059] 如附图3所示,上述实施例中,具体的,在步骤四中,对原料和添加剂进行混合搅拌的流程依照以下步骤进行:

[0060] S1041:曲酒的配制:将酒曲碾磨加入白开水备用;

[0061] S1042:糯米冷却降温:糯米温度降通过自然冷却的方式进行降温,降温到25度-35度即可;

[0062] S1043:冷却后的糯米的混合:将糯米与曲酒,酵母和白开水进行充分的搅拌,糯米和酒曲的质量比为100:1,酵母的添加量控制在糯米重量的0.01%-0.5%之间,白开水以淹没过糯米上表面的5厘米至10厘米,放入搅拌器内进行搅拌,在加入的过程中边加入边搅拌保证搅拌的均匀,搅拌时间控制在5分钟-10分钟;

[0063] S1044:混合物的排放:将搅拌完成的混合物排放到指定的无菌容器内。

[0064] 上述实施例中,具体的,在步骤五中,将搅拌好的糯米放入发酵坛里,入坛时的温度控制为25度-30度,发酵期为10天-15天,发酵温度控制为28-30摄氏度,在发酵过程中每隔三天进行搅拌一次;

[0065] 上述实施例中,具体的,在步骤六中,将发酵完成的米酒原浆加热后,倒入过滤容器内进行过滤:

[0066] 上述实施例中,具体的,在步骤六中,所述的加热温度为60度 -65度;所述的加热

时间35分钟-40分钟后自然冷却,之后再静置4 个小时-5个小时后抽取上层清酒,将清酒使用纱网进行进一步过滤,得到清澈的米酒并进行检验,根据实际加工的需要可以添加辅料剂。

[0067] 上述实施例中,具体的,在步骤六中,所述的检验主要依据国家标准GB10781.3-2006进行检验。

[0068] 上述实施例中,具体的,在步骤七中,所述的成品包装使用巴氏消毒法对过滤的得到的米酒进行杀菌消毒,之后将成品装瓶密封包装。

[0069] 上述实施例中,具体的,在步骤八中,将包装完成的成品放置在阴凉处或者冷藏存放。

[0070] 本发明公开了一种米酒的加工工艺,具体步骤如下:

[0071] 实施例1:

[0072] 精选原料和添加剂:所述的原料包括糯米,选取优质的糯米作为原料,去除糯米中的虫蛀和发黄的颗粒备用;添加剂为曲酒,酵母和白开水;

[0073] 对原料进行研磨分类处理:

[0074] 糯米的碾碎:首先选择正常无霉变、无蛀虫的糯米作为原材料,然后使用碾压装置对糯米进行碾压,碾碎糯米;

[0075] 糠皮与糯米颗粒的淘洗分离:将碾碎后的糯米倒入清水中,使得糠皮漂浮在水面上,然后使用容器去掉飘起的糠皮;淘洗次数在5次,每次淘洗4分钟,淘洗干净后,将糯米放置在容器内摊平,之后加入 30度的温水进行浸泡,温水水层高于米层12厘米,浸3.5个小时,同时保持室温在20度;

[0076] 糠皮与糯米颗粒的烘干预处理:将米粒和糠皮分别放在烘干机中烘干水分,对于烘干后的米粒使用筛子筛分,去掉小的杂物,然后将糯米粒放入酒精中浸泡13小时,进行杀菌消毒,然后再取出糯米粒放入清水中浸泡4小时,最后取出糯米粒再次进行烘干备用;

[0077] 糠皮的渗色处理:去掉的糠皮先放入研磨盒中进行研磨,研磨过后得到的汁液和残渣取出,放入玻璃容器中,用水浸渍,在浸渍的过程中加入使用进行加热,加热温度为70度,使得糠皮中的红色素逐渐水溶液中,形成配色用的辅料剂;

[0078] 糯米米粒的处理:将糯米粒先放入清水中浸泡12分钟,然后取出放入锅内蒸煮40分钟,直至糯米熟透,然后再将熟透的糯米用冷水降温。

[0079] 原料杀菌消毒清洗处理:所述的原料在降温过程中使用搅拌棒不断搅拌糯米,并用紫外线消毒灯进行二次的杀菌消毒操作,使得糯米温度降至26摄氏度,并对掺杂的杂物进行清理。

[0080] 原料和添加剂进行混合搅拌:

[0081] 曲酒的配制:将酒曲碾磨加入白开水备用;

[0082] 糯米冷却降温:糯米温度降通过自然冷却的方式进行降温,降温到30度即可;

[0083] 冷却后的糯米的混合:将糯米与曲酒,酵母和白开水进行充分的搅拌,糯米和酒曲的质量比为100:1,酵母的添加量控制在糯米重量的0.01%-0.5%之间,白开水以淹没过糯米上表面的5厘米,放入搅拌器内进行搅拌,在加入的过程中边加入边搅拌保证搅拌的均匀,搅拌时间控制在8分钟;

[0084] 混合物的排放:将搅拌完成的混合物排放到指定的无菌容器内。

[0085] 对混合物进行发酵处理:将搅拌好的糯米放入发酵坛里,入坛时的温度控制为280度,发酵期为11天,发酵温度控制为28摄氏度,在发酵过程中每隔三天进行搅拌一次

[0086] 过滤澄清质检:将发酵完成的米酒原浆加热后,倒入过滤容器内进行过滤:所述的加热温度为60度;所述的加热时间38分钟后自然冷却,之后再静置4个小时后抽取上层清酒,将清酒使用纱网进行进一步过滤,得到清澈的米酒并进行检验,根据实际加工的需要可以添加辅料剂;所述的检验主要依据国家标准GB10781.3-2006进行检验。

[0087] 成品包装:所述的成品包装使用巴氏消毒法对过滤的得到的米酒进行杀菌消毒,之后将成品装瓶密封包装

[0088] 安全存储:将包装完成的成品放置在阴凉处或者冷藏存放。

[0089] 使用本发明使用示例:

[0090] 1、糯米酒香气浓郁,酒性温和,营养丰富,很受人们的欢迎。糯米酒饮法多样:冬天多用温饮,放在热水中烫热或隔火加温后饮用;夏天多用冷饮,即不作处理,开瓶倒入杯中饮用;也有采用冰镇法,在玻璃杯中放些冰块,注入少许糯米酒,再加水稀释饮用;还有将糯米酒冲入适量汽水等饮料作汽酒饮用。

[0091] 2、作好的米酒可以生吃。但对肠胃有些刺激。最好麝水煮来吃,味道就柔和多了,既不会甜得发腻,酒味也不太浓。在糯米酒中打个蛋花或加入适量红糖滋补效果更佳;有时也将汤圆(以小圆子为佳)下入米酒中,再打蛋花做成醪糟汤圆食用。

[0092] 3、调料,糯米酒香味浓郁,富含氨基酸等呈味物质,在烹调荤菜时,加入少许,不仅可以去腥,而且可以增加鲜美的米香味儿。

[0093] 4、药用,糯米酒有“百药之长”的美称,是医药上很重要的辅佐料或“药引子”。中药处方中常用糯米酒浸泡、烧煮、蒸灸某些中草药,或调制人参再造丸及各种药酒。糯米酒还具有药用价值和保健作用。冷喝有消食化积和镇静作用,对消化不良、厌食、心跳过速、烦躁等有疗效;烫热饮用能驱寒祛湿、活血化淤,对腰背酸痛、手足麻木和震颤,风湿性关节炎及跌打损伤等有益;如与鸡蛋、红糖同煮或冲服,则补中益气,强健筋骨,可防止神经衰弱,神思恍惚,头晕耳鸣,失眠、健忘等症;如分别与桂圆或荔枝、红枣、核桃、人参同煮,有助阳壮力、滋补气血之功效,对体质虚衰、元气降损、贫血等有疗效。米酒适合所有人食用。温中益气、补气养颜。中老年人、孕产妇和身体虚弱者更加适合。糯米酒酒精含量低,但“后劲”足,不可贪杯。在糯米酒中打个蛋花或加入适量红糖滋补效果更佳。

[0094] 利用本发明所述的技术方案,或本领域的技术人员在本发明技术方案的启发下,设计出类似的技术方案,而达到上述技术效果的,均是落入本发明的保护范围。

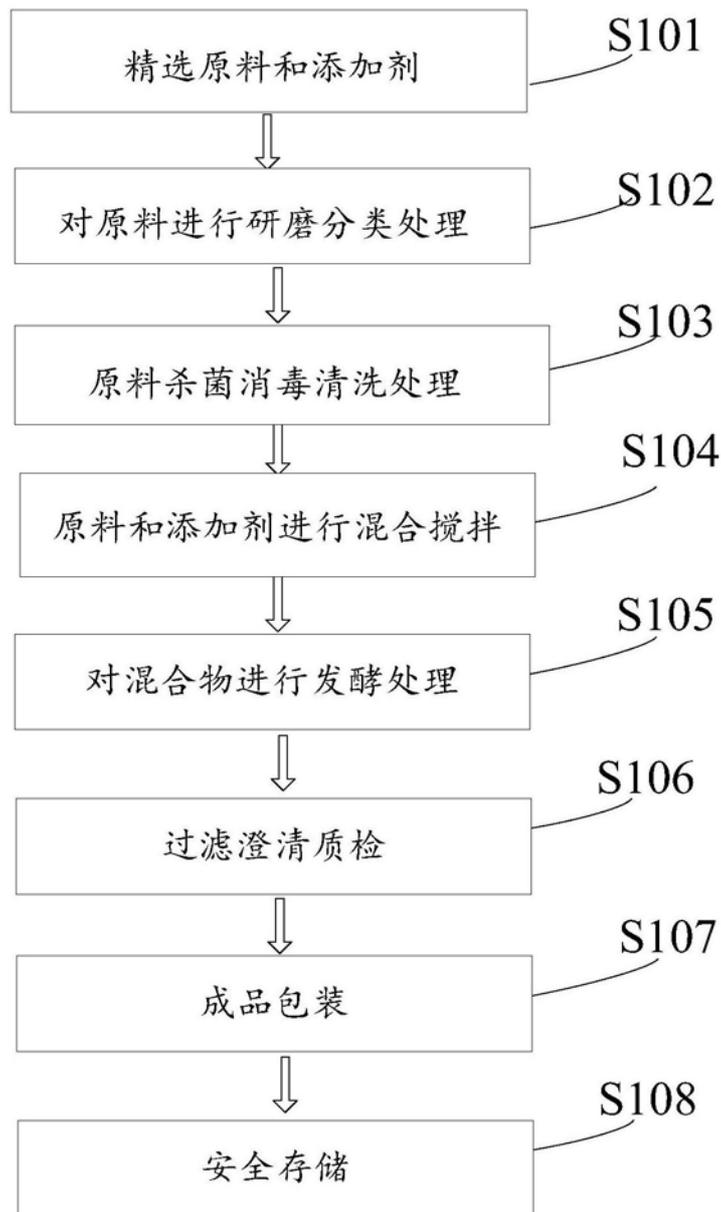


图1

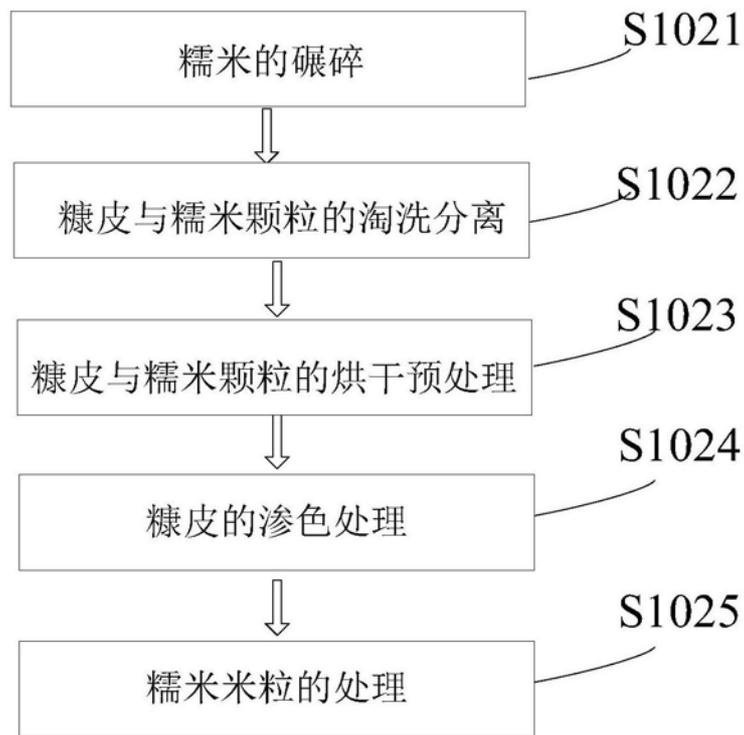


图2

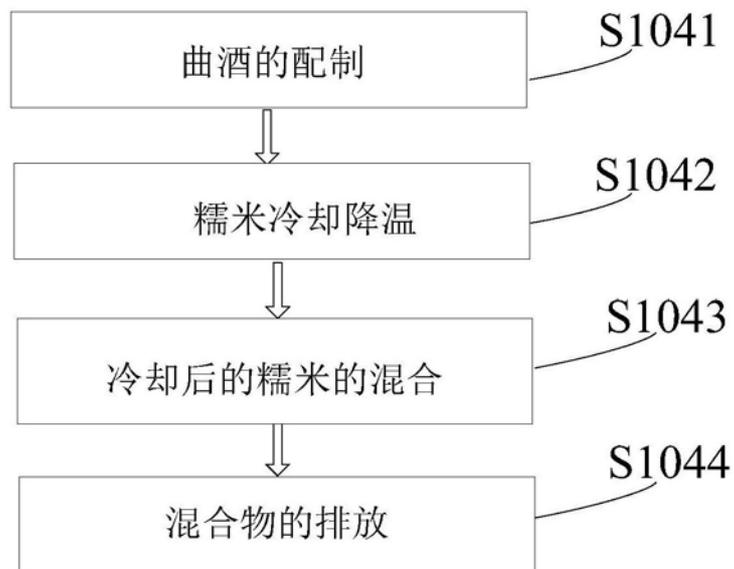


图3