

各地特产山西老陈醋 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_44959.htm 山西老陈醋是中国四大名醋之一，它的生产至今已有300余年的历史，素有“天下第一醋”的盛誉。山西老陈醋以色、香、醇、浓、酸五大特征著称于世。它以高粱为主料，先加入多量酒曲，采用低温酒精进行发酵，然后再拌入谷糠麸皮经醋酸发酵。一半醋醅进行熏醅，另一半醋醅进行淋醋，以所得醋液再浸泡熏醅，淋得新醋。新醋再经夏日伏晒、冬季捞冰的长期陈酿和浓缩工序，最后制成。老陈醋呈浓褐色，液态清亮，味道香醇，具有少沉淀，贮放时间长，不易变质等特点。不但是调味佳品，更可供药用，对高血压、肝炎、皮肤病具有一定疗效和预防作用。老陈醋中以清徐县所产为最佳，在1924年巴拿马国际博览会上，清徐老陈醋一举夺得优质商品一等奖，自此扬名海内外。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com