

民族风情：奇风异俗〔普米族〕酥里玛导游资格考试 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/517/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_517709.htm 贵客来到普米家，请喝一碗酥里玛，吉祥如意福满门，生活富裕喜万家。银碗斟满舒心酒，请喝一碗酥里玛。酥里玛，是普米族人民喜欢的一种饮料，尤其是在婚嫁喜庆或宾客登门时，必定会用它来招待客人。它具有香醇、甘甜的特点。酥里玛多用大麦、玉米作原料。酿造时，首先把要加工的粮食淘洗干净，然后把它放在锅里煮，直到籽粒快煮熟时，取出凉冷，再按一定比例用酒曲拌均匀，放在大布口袋里发酵。两天之后，再把它密封在大坛子里。到一定时候，取开坛塞放入适量清水，盖来，待两三个小时后即可饮用，这就是酥里玛。酥里玛的甘醇程度，主要决定于拌酒曲的比例和装坛时的温度，因而酿造时也是很讲究技术的。百考试题编辑整理"#F8F8F8" 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