# Rượu Hinh khác gì rượu trên thị trường?

Không có gì nổi bật. Không phải quốc tỉu, tiên tửu. Rượu trắng từ Rượu Hinh là rượu dân quê, rượu ngồi khoanh đùi, tay bốc đồ ăn.

Không có điểm gì nổi bật thì làm sao cạnh tranh trên thị trường . Tại sao cần cạnh tranh chỉ mong đóng góp

# Giá Rượu Hinh có đắt không.

Không đắt, nhưng không re hề đắt

# Rượu Hinh có phải rượu rởm không?

Mong làm rươu tốt để bán. Càng làm rượu tốt thì bán được giá càng cao, càng được bà con ủng hộ. Không hề có ý nghĩ sẽ làm rượu rởm để ăn lời. Nhưng không biết trước được điều gì. Bất kì khách hàng nào gặp vấn đề về chất lượng rượu tại rượu hinh xin liên hệ hotline:

# Lí do nên mua rượu trắng từ Rượu Hinh:

Say ngất vì mùi thơm, bừng bừng vì hơi cay. Một li rượu Hinh như một li rượu quí lâu năm mà ông bà ngày xưa bỏ quên nay con cháu vô tình tìm được. Đúng là rượu ngon.

1, Rượu trắng được nấu theo phương pháp truyền thống ông bà ngày xưa để lại:

Bếp củi, nồi đồng, men bắc, gạo tẻ.

Là số rượu ít ỏi còn được nấu theo cách thủ công giữa thời đại rượu công nghiệp, công nghệ hóa ngày nay.

2, Rượu trắng được nấu từ nguyên liệu quen thuộc, giản dị:

Gạo tẻ, men bắc, cực kì sạch sẽ, an tâm mà tạo ra được những giọt rượu thơm lừng. Bởi vì sử dụng nguyên liệu thân quen như vậy nên rượu uống rất yên tâm. Rượu trắng này uống rất thơm, êm và không sợ đau đầu.

3, Rượu trắng ngon vì được ủ trong chum sành:

Rượu được cất trong chum hạ thổ từ 3 tháng cho tới 1 năm, hơn 1 năm. Vì vậy rượu trắng rất thơm. Mùi thơm rất đặc trưng không lẫn vào đâu được, cũng bởi nhờ nguồn nước Tam Đảo - vùng núi đá vôi nên nước sạch và ngon tự nhiên.

4, Rượu trắng dành cho mọi nhà:

giá bình dân nhưng với chất lượng hảo hạng. Xuất phát từ mục đích nấu rượu cho bà con trong làng có rượu ngon để uống, dù đã mở rộng qui mô nhưng Rượu Hinh vẫn lấy phân khúc bình dân làm thị trường mục tiêu, tuyệt đối cam kết chất lượng, đảm bảo giá thành.

5, Địa chỉ vừa làm chủ trong khâu xản xuất và bán rượu:

Vì vậy giá thành rất tiết kiệm. Bảng giá rượu trắng tại Rượu Hinh:

Rượu trắng 32 độ:

Rượu trắng 40 độ: (rượu không uống trực tiếp sử dụng để ngâm thản dược, sản vật liên hệ đề đặt hàng)

# Rượu Hinh được lên men từ gạo tẻ và men bắc

Gạo tẻ: cụ thể là gạo xay - loại gạo chỉ được xát xơ qua, bóc bớt đi lớp màng cám mỏng ngoài cùng và loại bỏ phôi nhưng vẫn giữ lại lớp cám thứ 2, thứ 3 để lấy hương cho rượu, hơn nữa lớp cám này chứa nhiều vitamin B1 rất tốt cho sức khỏe.

Men bắc: theo những “cây đa, cây đề” về rượu: men rượu phải tốt thì rượu mới thơm, uống mới êm và không đau đầu. Rượu Hinh được ủ từ thứ men gia truyền, làm theo công thức từ xa xưa để lại với thành phần là gạo nếp và trên 30 vị thuốc bắc và các bí quyết ngâm ủ, nuôi men công phu.

# Qui trình nấu rượu trắng từ gạo tẻ và men bắc

Để có được vò rượu ngon, chúng ta cần đảm bào qui trình tuân thủ cách nầu rượu sạch sẽ, nguyên liệu tốt, và nguồn nước ngon cũng là một yếu tố quan trọng.

Nguyên liệu: Men bắc, gạo tẻ.

Nguyên Liệu:

Măn bắc: Men được chia làm quả. Quả men trắng nhỏ bằng 2-3 đầu ngón tay. Trong mỗi quả men có các chứa vị thuốc bắc., men tốt sẽ có mùi rất thơm. Những quả men để nấu ra Rượu Hinh được lấy từ làng nghề sản xuất men cho cả nước.

Gạo tẻ: Là gạo say ( lưu ý: không giống gạo sát ta ăn hàng ngày). Loại gạo này nở rất to, tơi, không dính với nhau vì vậy chúng cho năng xuất rượu rất tốt. Loại gạo này được các đại lí bán gạo cung cấp, họ lúc nào cũng có sẵn.

Dụng cụ: Nồi đồng, Rùa, củi lửa





Qui trình:

1, Nấu cơm: Ta căn mực nước, sao cho gạo chín mà tơi, không nhả cũng không được khô. Hạt gạo cần phải nở bung, nở nứt toác ra.

2, Vào men: Ta cần cơm nguội đi để rắc men. Hai quả men cho một cân gạo, men cần được giã nhỏ thành bột để trộn với cơm.

\*\* Từ 1-2 ngày sau đó cơm rượu này sẽ gỉ rước rượu. Ta sẽ đổ nước vào để ủ: 7 ngày – 10 ngày rồi đem nấu( chưng cất) thu lấy rượu.

3. Chưng cất: Sau 7-10 ngày ta đã có thể tiến hành trưng cất. Khi dâu lửa không đu lửa quá to, quá nhỏ. Giữa lửa đều để rượu chảy đều. Rượu đầu chảy ra sẽ rất nặng, thường được để riêng dùng để pha với rượu nhẹ. Giữi lửa đun cho đến khi rượu nhạt đi thì thôi.

Trên đây là qui trình nấu rượu tại Rượu Hinh.

Lưu ý:

Thời gian nấu được rượu khá lâu khoảng 10 ngày vì vầy cần kiên nhân chờ đợi cho men đủ chín

Sau khi rượu nấu sau còn lại là bỗng rượu, có thể pha đường ăn rất ngon.

Nấu rượu đơn giản nhưng cũng không dễ, rượu có thể bị cháy, bị chua, bị khét,… Vì vậy cần phải kiên nhẫn nghiên cứu kĩ cách nấu rượu, học hỏi kinh nghiệm thì mới có orc rượu trắng ngon.

# Cách pha rượu trắng để rượu uống êm, để được lâu:

Tùy mục đích khác nhau mà rượu có nồng độ khác nhau (rượu trắng).

+, Rượu trắng 35 – 45 độ: nên dùng để ngâm sản vật. Không nên dùng rượu nhẹ hơn vì có thể dẫn đến không đủ độ chín, làm hư sản vật. Hơn nữa sau khi được ngâm ủ từ 6-12 tháng, rượu nặng sẽ bị giảm nồng độ đi đáng kể, đem uống sẽ rất dễ chịu.

+, Rượu trắng 30 – 34 độ: mới nên dùng để uống trực tiếp. Loại rượu này nhẹ có thể uống được nhiều, dễ chịu, cơ thể không bị mệt mỏi. Có người sẽ uống rượu nặng hơn nhưng như vậy không an toàn. Trong một thời gian ngắn, cơ thể nạp quá nhiều metanol và gan không kịp xử lí thì sẽ dẫn đến ngộ độc rượu, đau đầu, ói mửa…

1, Thành phần hóa học của rượu:

Công thức hóa học của rượu là C2H5OH. Rượu trắng ta uống bao gồm có rượu và nước.Ví dụ 10 lít rượu trắng 40 độ thì sẽ có 4 lít rượu nguyên chất (chiếm 40 % - gọi là ancohol: C2H5OH), còn lại là 6 lít nước (chiếm 60% - công thức hóa học: H2O)

2, Cách đo độ rượu bằng dụng cụ đo độ:

+, Cồn kế hay còn được gọi là rượu kế là dụng cụ dùng để đo độ cồn, độ rượu. Ta chỉ cần thả cồn kế vào trong rượu, thang đo dừng ở vạch nào thì nồng độ rượu đạt ở mức đó.

+, Lưu ý: nên trộn đều thùng rượu để đảm bảo kết quả chuẩn xác nhất.

Địa chỉ mua cồn kế tại shopee: [link](https://shopee.vn/D%E1%BB%A5ng-C%E1%BB%A5-%C4%90o-N%E1%BB%93ng-%C4%90%E1%BB%99-C%E1%BB%93n-T%E1%BB%ADu-K%E1%BA%BF-%C4%90o-N%E1%BB%93ng-%C4%90%E1%BB%99-R%C6%B0%E1%BB%A3u-C%E1%BB%93n-K%E1%BA%BF-i.15392611.705620080)

4, Cách pha chế rượu trắng:

Độ rượu (C%) = 100%\*mrượu nguyên chất/ (mlượng rượu đem pha+ mnước thêm vào)

Trong đó, có thể thay đại lượng khối lượng (m) thành đại lượng thể tích (V) lít.

Ví dụ: ta đang có 10 lít rượu trắng 40 độ, hỏi muốn có rượu trắng 32 độ thì cần bao nhiêu nước?

Ta có: (10 lít)\*40 + (x lít nước) = (10 + x lít)\*32

Vậy ta cần: (40\*10 - 32\*10)/31 = 2.58 (lít nước)

Tức là ta cần đổ 2.58 lít nước vào 10 lít rượu trắng 40 độ thì sẽ thu được rượu 32 độ (12.58 lít rượu 32 độ)

5, Lưu ý:

+, Để pha rượu trắng ta cần sử dụng nước cất, nếu sử dụng nước uống thông thường thì rượu sẽ bị hỏng, bị chua khi để lâu.

+, Ngoài cách pha thì ta có thể hạ nồng độ rượu bằng cách ướp lạnh hoặc hạ thổ.

# Cách ngâm ủ rượu để có được rượu ngon, uống êm

How to

# Giá 1 lít rượu là bao nhiêu? Bảng giá rượu trắng

Giá của 1 lít rượu trắng tùy thuộc vào độ rượu, và thời gian ủ rượu. Rượu độ càng cao thì giá càng cao bởi vì phần trăm của ancol là nhiều hơn. Rượu ngâm càng lâu thì càng quí, uống càng êm vì vậy giá cũng càng cao.

Sau đây là bảng giá rượu trắng được bán tại Rượu Hinh:

Rượu trắng 32 độ:

Rượu trắng 40 độ:

Rượu trắng ủ 5 năm:

Rượu gâm sáp ong mât:

Lưu ý: giá trên chưa bao gồm thuế GTGT 60% của nhà nước

**Tùy mục đích sử dụng để chọn loại rượu trắng phù hợp với nhu cầu:**

+, Sử dụng đế uống, hay nấu ăn, dùng trực tiếp… thì sử dụng rượu trắng 32 độ.

+, Sử dụng để ngâm thảo dược, thì sử dụng rượu trắng 40 độ hoặc nặng hơn.

**Về rượu trắng được cung cấp bởi Rượu Hinh:**

+, Là số rượu được nấu theo cách thủ công giữa thời đại rượu công nghiệp, công nghệ hóa ngày nay.

+, Đã được sự đón nhận và tin cậy của khách hàng gần xa. Cam kết chất lượng và đảm bảo giá thành.

+, TÌm hiều thêm về Rượu Hinh tại đây

**Hỗ trợ mua hàng (online hoặc liên hệ trực tiếp)**

+, Mọi mặt hàng của Rượu Hinh đều có thể mua online tại đây

+, Quí khách có thể đặt hàng riêng hoặc yêu cầu hỗ trợ tại hotline: Mr Tuấn Anh: 0963 697 819.

# Sử dụng rượu trắng trong nấu ăn

# TÁC HẠI CỦA RƯỢU BIA VỚI SỨC KHỎE CON NGƯỜI

# Uống rượu đúng cách: Những điều cần lưu ý | Vinmec

# Thế nào là rượu ngon ( mạn phép - quan điểm cá nhân)