

12. 在酒曲（制酒用的菌种）的作用下，糯米可酿成美味的米酒，下列关于制作米酒的过程叙述不正确的是（     ）

- A. 将糯米放在蒸锅里蒸熟，其目的是消除杂菌
- B. 将刚蒸熟的糯米饭迅速与碾碎成粉末的酒曲搅拌在一起，装入清洁的容器中
- C. 将容器盖好，并采取一定的保温措施，放在温暖的地方
- D. 在制作米酒的过程中，尽量少打开容器