

为什么叫“二锅头”？

新中国成立前，旧酿酒厂里蒸酒用的冷却器被称为锡锅，也称天锅。蒸酒时，锡锅内要放入凉水，使酒汽接触锡锅变成液体而流入容器里。这过程中，锡锅内凉水接触酒汽逐渐变热，需多次更换凉水，以减少酒汽挥发，保持酒汽变成酒。每次放入锡锅的凉水，所冷却出的酒的质量都不一样。从第一锅流出的酒称为“酒头”，从第三锅流出的酒称为“酒尾”。唯有第二次放入锡锅的凉水所冷却出的酒，质量最好，被称为“二锅头”。这酒香气芬芳，酒味醇厚，人口甘润，酒力强劲，后劲绵长。除第二锅凉水冷却出的酒外，其他各次所流出的酒均不能称为“二锅头”。

二锅头为何这样畅销.....二锅头为何这样畅

是啊，二锅头很好卖啊,为什么啊? 好象是度数高,相对便宜!

我不大喝酒,但是知道这酒很好卖啊!!!!想问下度数高的酒喜欢喝的人就多是吗?经常有人问我什么什么酒多少度,很多人喜欢喝度数高的。

不知道为什么!