Logo Logo not found or type unknown

Bí quyết tạo nên hương vị độc đáo của Bia hơi Hà Nội

18:41 22/03/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Đại diện cho một nét văn hóa Hà Nội, Bia hơi Hà Nội sở hữu những "bí quyết duy nhất - truyền thống trăm năm" làm nên một hương vị tuyệt hảo say đắm bao thế hệ người Việt Nam.

Bia hơi Hà Nội từ lâu đã là một thức uống yêu thích của người dân Thủ đô nói riêng và người Việt Nam nói chung. Tụ tập với bạn bè, đồng nghiệp sau giờ làm việc bên cốc bia hơi đã trở thành một nét văn hóa quen thuộc của người Hà Nội.

Trong ký ức của nhiều người vẫn còn nguyên vẹn hình ảnh "xếp hàng dài" để mua những cốc Bia hơi Hà Nội nửa lít, "ba hào bia, một hào lạc" đủ tạo nên một thú vui tao nhã. Trong thời bao cấp, mọi thứ đều thiếu thốn nhưng cốc Bia hơi Hà Nội vẫn là thức uống trân quý mà nhiều người dân lựa chọn lúc bấy giờ. Đây cũng là hương vị mà nhiều người con Thủ đô xa quê luôn khao khát được thưởng thức và những người đặt chân đến Hà Nội coi đó là một trải nghiệm không thể bỏ qua.

Bia hơi Hà Nội là thức uống quen thuộc với nhiều thế hệ người yêu bia từ xưa đến nay.

Chủng men nguyên bản từ những năm 1890

Chủng men có vai trò rất quan trọng trong quy trình sản xuất bia, thúc đẩy cho quá trình chuyển hóa dịch đường thành bia, tạo ra các mùi vị đặc trưng cho sản phẩm. Tùy từng chủng men sẽ tạo

ra các sản phẩm bia có các mùi vị khác nhau. Đây cũng chính là bí quyết đầu tiên giúp Bia Hơi Hà Nội ghi dấu ấn trong tâm trí những người yêu bia từ những mẻ bia hơi đầu tiên đến những cốc bia hơi quen thuộc vẫn đang phục vụ người tiêu dùng.

“Chủng men nguyên bản của Bia hơi Hà Nội có khởi nguồn từ nhà máy bia Hommel - tiền thân của nhà máy Bia Hà Nội từ những năm 1890. Để giữ được chất lượng tốt nhất, chủng men được Bia hơi Hà Nội gìn giữ tại ngân hàng men nổi tiếng hàng đầu tại châu Âu, kiểm soát chặt chẽ trong điều kiện tiêu chuẩn quốc tế bằng phương pháp bảo quản men chuyên sâu.

Hiện nay Bia hơi Hà Nội vẫn sử dụng chủng men nguyên bản này để tạo ra những sản phẩm có hương vị độc đáo không đổi theo năm tháng”, đại diện thương hiệu cho biết.

Chủng men nguyên bản của Bia hơi Hà Nội có khởi nguồn từ những năm 1890.

Bí quyết công nghệ lọc kép làm lạnh sâu

Công nghệ lọc kép làm lạnh sâu là bí quyết vàng giúp Bia hơi Hà Nội lưu giữ hương vị tươi mát độc đáo đặc trưng không loại bia nào có được. Hiện nay, Bia hơi Hà Nội đang áp dụng công nghệ lọc kép làm lạnh sâu nhập khẩu từ châu Âu.

Với công nghệ làm lạnh nhanh âm độ C, đây là môi trường tối ưu để Bia hơi Hà Nội lưu giữ vị bia tươi mát sảng khoái đặc trưng không loại bia nào có được. Không những thế, công nghệ lọc kép

giúp bia hơi có sắc vàng trong óng ánh, khác hẳn sắc màu của bia lon, bia chai khác. Thành quả công nghệ lọc kép làm lạnh sâu đem đến cho người tiêu dùng trải nghiệm mát lạnh sảng khoái từ ngụm đầu tiên đến hơi cuối cùng mỗi khi thưởng thức Bia hơi Hà Nội.

Công nghệ lọc kép làm lạnh sâu đem đến hương vị tươi mát độc đáo của Bia Hơi Hà Nội.

Hương vị nguyên bản không thay đổi theo thời gian chính là bí quyết giúp Bia hơi Hà Nội chinh phục khách hàng bao thế hệ từ xưa đến nay cũng như mở rộng thị trường toàn quốc. Hiện nay, Bia hơi Hà Nội đã ra đời nhiều sản phẩm bao bì dạng lon 500ml, chai 1 lít để những ai yêu mến Bia hơi Hà Nội có thể thưởng thức dù ở bất kỳ đâu.

Để tìm hiểu thêm thông tin về Bia hơi Hà Nội, truy cập Facebook Fanpage chính hãng hoặc website chính hãng.

Minh Châu

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/public/bi-quyet-tao-nen-huong-vi-doc-dao-cua-bia-hoi-ha-noihtml