

青口梅做法 龙力佳 镇江青口梅

产品名称	青口梅做法 龙力佳 镇江青口梅
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

脆梅的做法：

- 1、准备好原料：青梅10斤、糖8斤，盐1斤（大概是这个比例，如果你不喜欢太甜，可以少放点糖，反之亦然）。
- 2、挑选无破损的青梅，用盐水洗净，放入盆中，加盐进行揉搓（揉搓的时间长短问题不是很大，我处理的时候，是看到表皮颜色有点变黄就可以了）。
- 3、梅子置于砧板上，用菜刀的刀背轻拍，有裂缝即可（不要太用力，拍得四分五裂的不太好了，不过，太碎的，可以用来做梅酱的，镇江青口梅，呵呵，反正不会浪费的）。
- 4、拍好之后，把所有的盐和青梅都一起放在桶中，加水，水量为没过青梅，浸泡8-10小时，之后用流水泡6小时（放置于水龙头下，水龙头流细水）。
- 5、把用盐水浸泡的梅子，青口梅做法，捞出沥干水，再用晾凉的白开水浸泡30分钟，沥干。开水浸泡的同时，可以煮糖水了，取2斤糖+3斤水煮成糖液，放凉。将沥干的青梅放入晾凉的糖水中，浸泡一天。
- 6、第二天，把梅子捞出，沥干，浸泡的糖液倒掉。同样，煮糖水，青口梅招商，取2斤糖+4斤水煮成糖液，放凉。再将沥干的青梅放入晾凉的糖水中，浸泡一天。
- 7、一共用糖水浸泡3次，后一次是4斤糖+5斤水制成的糖液浸泡2天（浸泡3次，酸味比较淡，甜味浓，如果你喜欢偏酸一点的，那么2次就可以了）。
- 8、浸泡2天后，脆梅就制成了，把梅子置入冰箱密封冷藏，不但口感更好且更可延长保鲜时间。9、另外，如果在浸渍过程中，糖水及脆梅出现发酵现象，不用担心，没有关系的，只要将这个糖液倒出，重新加入冷却的糖水，再冷藏即可。

合理密植

青梅的树形是比较大的，所以一般情况下每亩只能栽种四十到五十五株左右，其中栽种的密度为行间距四米左右，株间距三米到四米左右，根据土壤的肥沃程度以及青梅树的品种来决定，同时如果未来提搞早期的结果量，那么久可以适当的进行密植。采用行间距四米，株间距三米的密度来进行定植。

肥水管理

在定植之后也就是夏季雨水非常多的时候，田间经常性的的是高温高湿的状态，所以我们要及时的进行排水，以增强土壤的通透性，其次就是在春季孕育果实的时候，我们要适量的进行浇水，同时还要做好霜冻的准备。青梅的幼树期间我们一般是需要根据他的生长情况进行科学的施肥，比如说氮肥、钾肥、饼肥等，要合理的调节比例，成年的果树一般是在秋季施肥，然后在花前施肥或壮果时施肥，后就是冬季下雨前施肥。

梅文化

梅原产中国南方，起源于云贵高原和云贵川州交界一带。目前老的梅树是昆明安宁曹溪寺700多岁的元梅。1975年，青口梅的作用，安阳殷墟出土的商代铜鼎中发现了梅核，说明3200年前梅已是中国人的食物。

大约2500年前的春秋时期开始驯化梅。《尚书》云“若作和羹，尔唯盐梅”。说明古时梅子主要是作调味品的。偶尔也做零食，故有青梅竹马成语。

青口梅做法-龙力佳(在线咨询)-镇江青口梅由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙力佳一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。