

青口梅销售 龙力佳 淮安青口梅

产品名称	青口梅销售 龙力佳 淮安青口梅
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

蜜青梅的特色：颜色鲜肉脆，浓甜中微带鲜果青酸

做法：

- 1.先料：选用肉质坚韧、颜色青绿的新梅果。
- 2.盐渍：把梅果入缸，分层将盐撒入缸内的果实上，腌制3天以后即为咸梅坯备用。
- 3.切瓣：把梅果用刀沿缝合线对剖两半，除去果核。（也可以不去）
- 4.漂洗：取咸梅坯用清水浸泡约10小时，青口梅销售，漂清盐分，取出压滤，去除水分。
- 5.糖渍：配成浓度为30%的糖液，将梅坯浸入蜜渍，约经12小时左右，然后分批加入白砂糖，经15天以后，连同糖液置于锅中煮沸，随即取出沥去余糖液。
- 6.晾晒：将糖渍后的梅坯，摊放在竹屉中，淮安青口梅，晾晒至梅果表面的糖汁呈稠粘时即可分享给你的朋友

青梅酒做法二：

- 1、将青梅洗净晾干
- 2、将干净的青梅直接放入准备好的广口瓶里，加满白酒，适合45度左右的白酒。
- 3、闷三月之后，打开盖子，青口梅招商，呵呵，青口梅的做法，酸味十足的青梅酒就呈现在您的面前，想不醉都难了。

注意事项：

- 1、泡青梅用的白酒，度数应该在25度-45度左右，白酒度数过高，泡出来的梅酒太烈，不太适合女士饮用，当然如果男士喝，也可以选用高度酒。还有，切记要同品牌的酒，不可把不同的酒混装。
- 2、有青梅的酸份很重，所以需要加冰糖调味。选用冰糖建议用黄色的大块的冰糖，只因冰糖甜些且含更多甘蔗的天然成份。
- 3、后是泡梅酒的工具。酒是烈性的物质，所以不能用塑料工具。选用广口的玻璃瓶，方便装取，密封性好。

青梅在中国的栽培历史已经有3200多年，“青梅竹马”一词，可以验证青梅在中国的受欢迎程度。目前青梅已经被中国列为3级濒危保护植物。

有资料显示，在欧洲青梅同样受到人们的喜爱，大多数人认同欧洲的青梅是起源于法国的，我想这大概与法国国王弗朗西斯一世（1494-1547）的妻子克劳德王后培育出了变种的青梅不无关系吧，许多欧洲人士也因此才知道这种水果的。

青口梅销售-龙力佳(在线咨询)-淮安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实力不俗，信誉可靠，在江苏南京的其它等行业积累了大批忠诚的客户。龙力佳带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！