

发酵型青梅酒 南京青梅酒 南京龙力佳

产品名称	发酵型青梅酒 南京青梅酒 南京龙力佳
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

青梅一般是腌制后食用的，腌制的青梅又脆又甜才好吃。不然吃起来味同嚼蜡，口感不好。那么，青梅怎么腌制脆青梅?脆青梅怎么腌?

青梅怎么腌制

材料：青梅，盐，水

做法

- 1、将青梅洗净，放在有孔盆把青梅上的水倒走。
- 2、再把青梅装入另一个盆(没孔的)，倒入水直至水浸满梅，再放入盐(差不多4斤梅半斤盐)，浸入一个晚上。
- 3、第二天后把盐水留着(不要倒掉，另有用处)，将青梅晒上一个星期。
- 4、一个星期后，把青梅装罐子里，倒入没倒掉的盐水，南京青梅酒，腌至青梅呈褐色即可。

强力的碱性食品现代人的体液很容易呈现酸性，青梅酒发酵型，梅子可以让现代人的体液保持弱碱性，因此梅子是对身体非常有帮助的药用食物，而且其中还含有丰富的矿物质，是现代人不缺的食品。青梅非常酸，因此一般人可能会以为这是酸性食品，事实上，梅子是强力的碱性食品。充分理解酸性食品、碱性食品的平衡，并了解梅子所含柠檬酸的功能知识，这是维持健康的基本要求。

-----摘自《碱来的健康》

很多人不知道青梅是什么，更不知道青梅有什么用。即使有所了解青梅的人，也对吃青梅的好处、青梅的保健功能也是不甚了解。那么接下来，由小编为大家详细介绍青梅的功效。

首先我们从古人的记载中，就能间接了解青梅的好处及功效。据李时珍的本草纲目明确记载，青梅酒的功效，“梅”花开于冬而熟于夏，得木之全气。味酸，发酵型青梅酒，有下气、安心、止嗽、止疼止烦热，止冷热痢疾，除毒之功效，可治三十二种疾病。《神农本草》记载，“梅性味甘平，可入肝、肺、脾、大肠，有收敛生津作用”。从上面这段话中我们从中了解到，青梅有静心、排气、消除咳嗽、消除疼痛等作用。

-----摘自《碱来的健康》

发酵型青梅酒-南京青梅酒-南京龙力佳(查看)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是一家从事“青梅产业”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“龙力佳”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使龙力佳在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！