

青口梅批发价 龙力佳 宁波青口梅

产品名称	青口梅批发价 龙力佳 宁波青口梅
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

梅之酸的代表团也不弱，有梅醋、梅味噌、梅干、梅精华等，但配的组合还要数紫苏和梅子。红紫苏是梅子的天然着色剂，再借助它很宫廷风的芳香，掩盖住了梅子的涩味，凸显了酸甜味，包油豆腐皮的紫苏梅子饭团便是一例。前阵子还迷上无印良品的零食“梅味蚕豆”，青口梅批发，很好的下酒小菜，商品的介绍里就这么写着：结合梅子的酸味和砂糖的甜味，口感酥脆的豆果子。这么想想，无印良品的梅系产品真是不少，还有南高梅硬糖、梅味昆布、梅味仙贝、熬制梅膏、梅味果糖.....

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，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（放置于水下，水流细水）。
- 5、把用盐水浸泡的梅子，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，宁波青口梅，浸泡的糖液倒掉。同样，煮糖水，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，不要担心，没有关系的，青口梅推荐，只要将这个糖液倒出，重新加入冷却的糖水，再冷藏即可。

加强病虫害防治

(1)虫害

小果期、春梢萌发期主要防治蚜虫新梢害虫，可用克蚜螟500倍，或抗蚜清1500—2000倍，或辟蚜雾3000倍或功夫1000倍喷杀。夏季主要防治各种食叶虫，青口梅批发价，可用菊脂类等nong药防治。

(2)病害

花蕾期、小果期各喷1次0.1%—0.2%硼砂，防治果实流胶病。新梢期、果实膨大期及时防治黑星病。常用的农yao有氧化铜500倍、王铜600—800倍、可杀得800倍、托布津800倍。

病虫害防治应结合进行冬季清园、主干刷白和喷洒song脂合剂或石硫合剂洗枝，消灭越冬病虫源。

青口梅批发价-龙力佳(在线咨询)-宁波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！