

青梅酒 南京龙力佳农业 青梅酒的价格

产品名称	青梅酒 南京龙力佳农业 青梅酒的价格
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

选材

选材乃酿制一壶爽口的青梅酒重要的因素。山里植被，青梅酒，梅子自然淳朴纯粹，低头一闻，清香扑鼻，青梅酒的价格，满是山野滋味。

天气渐热的初夏，梅子已不青涩，表皮略略发黄，用手一捏，果子柔韧有弹性，这样的梅子，就可以采摘备用了。

制作

- 1、将新鲜采下的青梅用清水洗净，除去夹杂的枝叶，漂亮清脆的置入容器。
- 2、沥干水，用盐反复搓洗，下手轻重有度，不要破坏梅子的表皮，使盐渗入，影响口感。
- 3、用手搓净梅子表皮的细绒毛。再用山泉水后清洗一道，而后浸泡一个小时。
- 4、晾晒：如酒的梅子不可留有水分，于是需要进行充分的晾晒。

a不可长时间暴晒，阳光会使表皮迅速干瘪变质。

b放置通风处阴干。

5、挑梗：晒干后的青梅，需耐心细致的将根蒂挑净，这样，酒中才不留苦味。充分的干净的果子才能与酒液充分相恋。

6、调制：将青梅入坛，建议使用老式柴烧陶罐。玻璃酒罐亦可。根据口感加入冰糖（块状冰糖为佳）及酒。青梅与冰糖和酒的比例为：1:1:2 绵柔的酱香型高度白酒与梅子更加搭配。

7、饮用：梅酒封坛三个月后即可饮用。半年开封滋味更醇。如果想要保持梅子表皮匀整不皱，可以在做好后两个月再放入些许冰糖。

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，青梅酒的功效，把青梅装罐子里，倒入没倒掉的盐水，腌至青梅呈褐色即可。

消除疲劳、解除精神压力。青梅具有消除疲劳、缓解压力的效果在觉得疲倦之际，可以咬一片柠檬，具有消除疲劳的作用，这也是因为柠檬酸所致，青梅酒厂家，柠檬当中含有柠檬酸，有过青梅酸的柠檬酸含量是柠檬的10倍，因此在觉得疲劳或是压力过大之际，可以多加利用。新的实验证实，青梅具有抗压力作用，青梅即可以减轻压力，同时又增加能够缓解压力的物质，具有双重的功能。

-----摘自《碱来的健康》

青梅酒-南京龙力佳农业-青梅酒的价格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位于南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙力佳在其它中享有良好的声誉。龙力佳取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙力佳全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。