

# 青梅酒牌子 青梅酒 龙力佳

产品名称	青梅酒牌子 青梅酒 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

### 青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，果梅成熟果中含有8.5%的碳水化合物，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

(1) 低糖高酸（总糖1.3%、总酸6.4%），其T值（糖酸比）仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，果梅是一种优良天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

(2) 具有合理的钙磷比1:1，与其它几种水果相比，青梅酒多少钱，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

(3) 含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，这是青梅很突出优势。

我们知道传统的古法制梅，它的步骤是挑梅，洗梅，刺孔，撒盐，放糖，抖筛（裹粉），封罐。正如下图所示。我也从网上了解到，现在也有很多人正是采用这样的方式自己在家里做着吃，但是我虽然是吃货但却很懒，如果各位有时间不妨亲自尝试一下。

“龙力佳”作为一家青梅食品企业，更是将传统的制梅技艺与现代科技相结合，青梅酒，生产出来了更符合现在人饮食习惯和养生需求的青梅制品。

## 青梅泡酒

- 1，青梅的酸份很重，所以需要加冰糖调味。选用冰糖建议黄色的大块的黄色冰糖，只因黄色冰糖甜些且含更多甘蔗的天然成份。
- 2，冰糖可以适当少放一些，到时候试喝一下，青梅酒牌子，再根据口感加冰糖（喝着苦、涩则肯定要加糖）。
- 3，酒友推荐清香型白酒为佳，其次浓香，酱香差，建议用高度白酒（50度以上，60度以上为佳），有利于析出青梅中有益物质，也利于保存，陈化后更佳。
- 4，如果是用的低度白酒，那就成了适合女士饮用的美容酒。

青梅酒牌子-青梅酒-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从事“青梅产业”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。