

南京龙力佳 青梅酱的功效与作用 新疆青梅酱

产品名称	南京龙力佳 青梅酱的功效与作用 新疆青梅酱
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

秋分后，气温降低的速度会明显加快，所以应根据气候的变化适量的增减衣物，以防着凉生病，尤其是要注意对胃部和背部的保暖。再者，中医认为，肺与秋季相应，而干燥的秋季容易伤肺，因此也需要注意润fei、养阴。

首先，宜多喝水、粥、豆浆、梨等生津、养阴清燥的食物，少食或不食辣椒、葱、姜、蒜、胡椒等燥热之品，以防加重秋燥症状。其次，在饮食上要适量“增酸”以增加肝的功能，抵御过盛肺气之侵入。如，苹果、青梅就具有生津开胃等功能，如果不爱水果、或者嫌麻烦的，也可以在平常间的零食上做些调整，像龙力佳脆梅这款健康新零食就会是个不错的选择。

-----摘自《碱来的健康》

糖渍脆梅 这个季节的“梅”好时光

这种味道是小时候的味道，一直怀念至今。那时候放学，青梅酱怎么做，翻遍口袋，买上几个解解馋，酸甜爽口的滋味，记忆犹新.....

这是一款没有难度的自制零食，就是步骤稍微繁琐了点，青梅不要选太熟的，否则做出来会软软的不够硬脆。

- 1.将梅子用水洗净，破损的挑出来不用，黑色的小蒂头用牙签一个个挑干净。
- 2.用粗盐搓揉梅子，直至表面变透明，有轻微水分渗出。建议戴手套，粗盐还是很伤手的。
- 3.搓完后，梅子颜色变得更加翠绿了，用刀轻拍梅子，注意是拍裂不是拍烂，有助于帮助入味，还能防止表皮收缩。

4.将梅子和盐倒入容器，注入清水没过梅子。每隔两小时，冲水5分钟，重复两次，盐水变淡，浸一晚。或者浸泡8-10小时。

5.第二天，盐水倒掉，用流动的小水流冲洗半小时，沥掉水分，然后利用大太阳晒干。

6.准备糖水，青梅酱的功效与作用，用水1200g，300g糖，煮开。糖水冷却，没过梅子，冰箱放置24小时。糖水一定要冷却，否则梅子就不脆了。

腌制好的梅子，清爽脆口，甜甜酸酸，冰冰凉凉一口一个爽脆，很适合天气闷热的日子解馋提神。

“返老还童”的“灵药”：刚摘下的青梅，新疆青梅酱，颜色鲜嫩可爱，青梅酱作用，单是瞧着就令人两颊生津。其实，在腮腺所分泌的唾液中含有一种腮腺素，可令人体的肌肉、骨骼、血管更有活力。芒种日，约三五知己小聚，以青梅佐酒，既风雅又健康。

青梅性味甘平、果大、皮薄、有光泽、肉厚、核小、质脆细、汁多、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味，特别是因其富含果酸及维生素C，其半成品干湿梅富有弹性，呈淡黄色。

-----摘自《碱来的健康》

南京龙力佳(图)-青梅酱的功效与作用-新疆青梅酱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在蜜制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙力佳一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。