

供应泡神雕梅露酒（云南特产）/保健酒

产品名称	供应泡神雕梅露酒（云南特产）/保健酒
公司名称	祥云县泡神果品厂
价格	72.00/桶
规格参数	
公司地址	中国 云南 祥云县 生产基地：云南·大理 销售中心：北京·昌平
联系电话	86 010 52873167 13810289357

产品详情

商品具有生产许可证编号，[点此进入查看](#)

雕梅酒

什么是雕梅？

雕梅是白族传统名特食品。据史书记载，远在唐代南诏时期，就有探亲访友相互馈赠雕梅的风俗。雕梅因在青梅果上雕刻花纹而得名。制作工艺是以盐梅作原料，先用石灰水把盐梅浸泡，取出凉干，再用刻刀在梅肉上雕刻出连续曲折的花纹，从空隙处挤出梅核，中空如缕，轻轻压启成菊花状，锯齿形的梅饼，放入清水盆中，撒上少许食盐，以去梅子酸味，然后放入砂罐，再用上等红糖、蜂蜜浸渍数月，待梅饼呈金黄色时就可从瓶坛中取出食用。雕梅食味清香、脆甜。酸中带甜，沁入肺腑，生津解渴，开胃提神，含有丰富的维生素c和葡萄糖氨基酸等营养成份，是一种对人体有益的食品。

雕梅既是大理地区的一种美食，又是精心雕琢的手工艺品。洱源县素有“梅子之乡”的美誉，当地白族姑娘大都从小就学制作雕梅，因此这项手艺往往成为衡量一个姑娘是否心灵手巧的标志。当地风俗，在她们出嫁之前，呈献给婆家的见面礼，就有一盘精心雕制的雕梅。新婚之夜，新娘要“摆果酒”招待宾客，雕梅的制作技艺和味道如何，便就成为人们评头论足的话题。文人墨客也以雕梅为题写诗助兴，如有一首赞誉雕梅的诗赞道：“小小青梅上指尖，巧手翻作玉菊兰；蜜糖浸渍味鲜美，疑是仙葩落人间。”

什么是雕梅酒？

就是以雕梅为主要原料泡制的酒，具有开胃功效。我国古药学《本草求真》中记载，青梅有生津开胃、清神安睡的作用。梅果富含多种有益人体的有机酸、氨基酸、矿物质等成分，有助于治疗消化不良、食欲不振等症。其次，梅酒有保健功效。随着生活水平的提高，营养物质的增加，进入人体的酸性物质也多了起来，久而久之可导致心烦、头痛、目眩、失眠、高血压、动脉硬化、糖尿病等症状的出现。而梅果是碱性食物，以梅果为原料的梅酒能有效调节人体内的酸碱平衡，保持人体健康。

本产品包邮，一桶起发！