

青梅酱的制作 青梅酱 龙力佳农业

产品名称	青梅酱的制作 青梅酱 龙力佳农业
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

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，青梅酱的制作，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，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，青梅酱，消灭越冬病虫害。

青青梅几月份成熟 什么季节可以吃新鲜的青梅：

曾有诗云赞曰：“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙”。梅雨天，青梅酱怎么做，这个诗意的名字在这样的时节里，倒也是名副其实的。一到这样的季节，就意味着青梅开始成熟，采摘。而这个时候刚刚好暮春时节也就是5月份左右，所以青梅时节就是梅子还尚未成熟的时候，青梅酱的制作方法，这个时候差不多是4月份的中下旬。

与许多香甜的水果不同，“酸”是青梅显著的特征。

青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远高于一般水果。因为酸，青梅并不适宜鲜食，人们往往把它做成青梅酒、梅子露、梅子酱、脆梅等。通过腌制、浸泡等方式，青梅中不受欢迎的酸，竟变成了奇妙的芬芳。

酸酸的青梅往往让人联想到青春的萌动和初恋的青涩。李白的“郎骑竹马来，绕床弄青梅”是两小无猜的纯真，李清照的“倚门回首，却把青梅嗅”是少女见到意中人的娇羞，刘学箕的“人问道、因谁瘦，捻青梅，闲敛黛眉”则蕴满了一腔缠绵的愁思。

青梅酱的制作-青梅酱-龙力佳农业由南京龙力佳农业发展有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南京龙力佳农业发展有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蜜制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!