

南京龙力佳农业 青梅酒制作 浙江青梅酒

产品名称	南京龙力佳农业 青梅酒制作 浙江青梅酒
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

随着生活节奏的加快，人们的吃饭速度也在不知不觉中提高。但是过快的进食速度容易损伤消化系统、肥胖等问题的出现，那怎样进食才算是合理健康的呢？

首先，要把握好吃饭节奏。一般来说，吃饭的良好节奏是一口饭嚼20次，建议用15~20分钟吃早餐，半小时左右吃中晚餐，尽量细嚼慢咽。而老年人消化功能较弱，一口饭嚼25~50次，才能给饮食zhong枢足够的兴奋时间，帮助食物消化。

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，青梅酒制作，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，浙江青梅酒，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)，青梅酒多少钱，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，把青梅装罐子里，倒入没倒掉的盐水，腌至青梅呈褐色即可。

脆梅，做法如下：

- 1、摘下梅子后洗干净，一般梅子熟透了就变色变软了，做脆梅需要的是七成熟左右的，这样口感好；
- 2、将洗好的青梅拍扁露出裂口，用四分之一的盐浸泡一晚上；
- 3、取出青梅，在太阳下晒干，晒一到三天左右；
- 4、装瓶，一层梅子一层白糖，青梅酒怎么做，密封保存；
- 5、将装的梅子的瓶放在阴凉处，过个2个月就能吃到酸酸甜甜的梅子了。

青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远远高于一般水果。具有去毒养颜、祛斑痘、减重纤体、明目、醒酒排油等功能。

当然网上也有青梅商品出售，不能自己做的也可以直接网购。

-----摘自《碱来的健康》

南京龙力佳农业(图)-青梅酒制作-浙江青梅酒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。