

奶茶店用青梅肉厂家 奶茶店用青梅肉 龙力佳农业有限公司

产品名称	奶茶店用青梅肉厂家 奶茶店用青梅肉 龙力佳农业有限公司
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

青梅的特点

乔木，具白色芳香树脂，高约20米。小枝被星状绒毛。叶革质，全缘，长圆形至长圆状披针形，奶茶店用青梅肉生厂家，长5-13厘米，宽2-5厘米，先端渐尖或短尖，基部圆形或楔形，侧脉7-12对，两面均突起，网脉明显，没有毛或被疏毛;叶柄长7-15毫米，密被灰黄色短绒毛。

圆锥花序顶生或腋生，长4-8厘米，纤细，被银灰的星状毛或鳞片状毛。花萼裂片5枚，镊合状排列，卵状披针形或长圆形，不等大，奶茶店用青梅肉，长约3毫米，宽约2毫米，两面密被星状毛或鳞片状毛;花瓣，枚，白色，有时为淡黄色或淡红色，芳香，奶茶店用青梅肉厂家，长圆形或线状匙形，长约1厘米，宽约4毫米，外面密被毛，内面没有毛;雄蕊15枚，花丝短，不等长，花药长圆形，药隔附属体短而钝;子房球形，密被短绒毛，奶茶店用青梅肉批发，花柱短，柱头头状，3裂。果实球形;增大的花萼裂片其中2枚较长，长3-4厘米，宽1-1.5厘米，先端圆形，具纵脉5条。

梅子在自古就是以其酸味充当调味品，即梅酱。但在漫长岁月中被油盐酱醋所淹没。梅子保留多的应用是制作清凉饮料酸梅汤，用青梅烘干后闷黑或熏制而成的梅为原料。江南还保留用话梅闷排骨，梅子鸡等，或烫黄酒调味。梅味咸

梅子不止味酸，加工后的大多还很咸。梅子成熟季节较为集中，来不及加工。为防止霉烂，产地采摘的大批果子先用盐腌渍起来。随后加工厂家分批次将咸梅干泡软脱掉部分盐，再进一步加工成各种制品。这样厂家在其他季节也有活干。这也是大部分梅制品含盐较多的原因，所谓“话”，就是盐渍凉果的婉转说法。也因此限制了梅子的食用量。

梅文化

梅原产中国南方，起源于云贵高原和云贵川州交界一带。目前老的梅树是昆明安宁曹溪寺700多岁的元梅。1975年，安阳殷墟出土的商代铜鼎中发现了梅核，说明3200年前梅已是中国人的食物。

大约2500年前的春秋时期开始驯化梅。《尚书》云“若作和羹，尔唯盐梅”。说明古时梅子主要是作调味品的。偶尔也做零食，故有青梅竹马成语。

奶茶店用青梅肉厂家-奶茶店用青梅肉-龙力佳农业有限公司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，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。