

南京龙力佳 青梅酒 南京青梅酒

产品名称	南京龙力佳 青梅酒 南京青梅酒
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

青梅的吃法大致有三种：

- 1、你喜欢咸的话，用东西把青梅敲开，加精盐吃着很刺激，你一听会想流口水，如果你听不懂我在这句话，吃过一次以后会懂，望梅止渴就是这样来的道理；
- 2、上面方法，你不喜欢咸就加糖，一样刺激；
- 3、你可以先放在家里，放黄了，青梅酒多少钱，捏时有软软的感觉时吃，味道跟杏子熟了一样的味道，青梅酒批发，如果是在树上自然熟的青梅，那更甜更好吃!

青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，果梅成熟桌中含有8.5%的碳水化合物，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

(1) 低糖高酸（总糖1.3%、总酸6.4%），其T值（糖酸比）仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，果梅是一种优良的天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

(2) 具有合理的钙磷比1:1，青梅酒批发价格，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

(3) 含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，南京青梅酒，这是青梅很突出优势。

脆青梅的较佳腌制方法

- 1、取青梅与粗盐相互揉搓10分钟，将溶出之青梅苦汁倒掉，并以木槌或刀背轻拍梅子，使梅子裂开形成一微小缺口。
- 2、将梅子及粗盐倒入腌渍桶中腌渍一夜;隔天将盐水倒掉，用清水清洗梅子，再以流动清水漂洗至无盐味;
- 3、捞出青梅，沥干水分，亦可将梅子装入纱布袋中，以脱水机脱水;
- 4、取砂糖适量与梅子混合，糖渍一天，期间可上下翻搅数次;将糖渍后所生成的糖液倒掉，再取同等量的砂糖与梅子混合，再腌渍一天;
- 5、将糖液滤出，把糖液放入锅中煮沸，再加入适量砂糖煮溶，
- 6、等糖液完全冷却后将其倒入梅子中，放入冰箱浸渍三天即告完成。

南京龙力佳(图)-青梅酒多少钱-

南京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江苏南京,蜜制品的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在龙力佳领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创龙力佳更加美好的未来。