

青梅酒 上海青梅酒 南京龙力佳农业

产品名称	青梅酒 上海青梅酒 南京龙力佳农业
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

青梅性味甘平、果大、皮薄、有光泽、肉厚、核小、质脆细、汁多、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味，青梅酒多少钱，特别是因其富含果酸及维生素C，其半成品干湿梅富有弹性，呈淡黄色。

但由于青梅本身属于碱性水果，所以与猪肉、猪油、羊肝、羊心等物都不宜放在一起吃，虽然谈不上彼此相克，却很容易引起不良消化，伤害脾胃，尽量少食、慎食，不要减弱或抵消彼此的营养成分，上海青梅酒，还给自己的身体带来伤害。

-----摘自《碱来的健康》

脆青梅的有效腌制方法

- 1、选料：选择果形大、果核小、色绿质脆、果形整齐的青梅
- 2、钙化：以0.1%氯化钙的溶液液浸渍原料8小时。
- 3、刺孔：刺孔，孔深应达果核为准。
- 4、漂洗：梅胚满水浸泡2小时，重复3次，捞出备用。
- 5、染色：将白砂糖15千克，添加适量色素(用柠檬黄和靛蓝配成绿色)，加水溶解调匀，青梅酒批发价格，连同梅坯倒入浸渍缸中。
- 6、糖腌：前期糖腌一般需用9天。前2天静置不动，以后7天内，每天加入砂糖1.5千克，并按时翻动，以使砂糖溶化，渗透一致。

7、包装采用真空包装或者独立包装或者罐装。

成品特点：青竹梅制作的脆青梅形同初采鲜果，香，甜，爽，脆俱全，且完全没有涩味，为凉果佳品。

强力的碱性食品现代人的体液很容易呈现酸性，梅子可以让现代人的体液保持弱碱性，因此梅子是对身体非常有帮助的药用食物，而且其中还含有丰富的矿物质，是现代人不可缺的食品。青梅非常酸，因此一般人可能会以为这是酸性食品，事实上，梅子是强力的碱性食品。充分理解酸性食品、碱性食品的平衡，并了解梅子所含柠檬酸的功能知识，这是维持健康的基本要求。

-----摘自《碱来的健康》

青梅酒价格-上海青梅酒-南京龙力佳农业(查看)由南京龙力佳农业发展有限公司提供。青梅酒价格-上海青梅酒-南京龙力佳农业(查看)是南京龙力佳农业发展有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。