

龙力佳农业 青梅酱的制作 海南青梅酱

产品名称	龙力佳农业 青梅酱的制作 海南青梅酱
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

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。

小小一颗青梅，青梅酱作用，没有惊艳的外表，没有高昂的身价，青梅酱的制作，是水果大家庭中平凡的那一种。当你尽情享受青梅那酸甜的口感时，是否知道，关于这颗绿色的果子，有多少值得探究的东西。

青梅有多久的历史了？

据考证，青梅原产于中国，在长沙马王堆汉墓中发现的青梅遗迹，证明其栽培历史至少在三千年以上，是地球上的长寿树种之一。2000多年前西汉时期成书的已有利用青梅入药的文字记载，在《本草纲目》中，都有关于青梅效果的详细记载。在我国，还留下了许多与青梅有关的文化典故。“郎骑竹马来，青梅酱怎么做，绕床弄青梅”成了美爱情的象征；“青梅煮酒”论天下英雄；“望梅止渴”，让那一个“酸”字，穿越了数千年而不衰……凡此种种，无不说明青梅在漫长的历史中有着重要的角色担当。

清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂，借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。清明快到了，万物复苏的季节，怎么少得了青梅酒这种好喝的饮品，海南青梅酱，今天小编来教大家怎么做这道青梅酒，少了这关键的一步，那做出来味道可就天差地别了~此外，青梅含有丰富的钙、镁、钾、钠、磷、铁、锰、铜、锌.....等多样化矿物质。其中钙、磷、铁等单位含量较其他种类水果高出甚多。蛋白质含量更是草莓、柑橘的两倍以上，可以说青梅营养成分极为丰富，是一种很好的保健水果。

龙力佳农业(图)-青梅酱的制作-海南青梅酱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为客户提供“青梅产业”等业务，公司拥有“龙力佳”等品牌，专注于蜜制品等行业。，在南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王经理。