脆梅价格 南京青口梅 龙力佳

产品名称	脆梅价格 南京青口梅 龙力佳
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

脆青梅的配料:

鲜青梅52.5千克 白砂糖47.5千克 食用色素40克 盐7.5千克 明矾250克。

特色：形同初采鲜果，色泽青翠欲滴，肉质脆嫩爽口，甜、酸、香俱备，形、色、味俱佳，十分诱人。

操作:

1.选料：选择果形大、果核小、色绿质脆、果形整齐的梅果品种，一般以果形肥嫩馅满、果面茸毛已落而且有光泽、种仁虽已形成但未充实的果实为宜。

2.盐渍：取盐7.5千克、明矾250克，加入清水(用量以能浸没果实为度)配成溶液，然后将梅果浸入，盐渍48小时待梅色转黄时为止。

3.搠眼：将经腌制的梅坯。刺孔，青口梅批发，孔深应达果核，这称为搠眼，搠眼后继续盐渍3～5天。

4.漂洗：将腌制好的梅坯倒入明矾液中(浓度为0.1%)浸漂20小时，其间更换1次溶液，并要经常翻动，以将大部分盐分脱去，而果坯略带咸味为宜。

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，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.发酵：从第七天起，梅坯会发生轻微的酒精发酵，利用这种发酵作用，可去除鲜梅的苦味，增加糖分渗透，改进制品风味。但发酵应控制在24小时之内，以免过分发酵使梅坯软烂。

8.糖腌：后期糖腌需10～20天，其间每隔1天要加入砂糖1.5千克，并要注意及时翻动和补充糖液。糖腌至

第40天时，将剩余砂糖全部加入，使含糖量达50%浓度，几天以后糖分可加至60%，最后达到65%，即可完成腌制。整个过程费时2个月左右。

9.包装：将制品装入经严格消毒的玻璃瓶中，浇入原汁糖卤，旋紧瓶盖，置放于阴凉处，可保质1年。

青梅 ” 花开于冬而熟于夏，得木之全气。味最酸，有下气、安心、止ke止嗽、止疼止寒烦热，止冷热痢疾，脆梅价格，消除肿之功效。 青梅性味甘平，可入肝、肺、脾、大肠，有收敛生津作用 ” 。青梅制品能使唾液腺分泌更多的腮腺激*，青脆梅，腮腺ji素是一种分泌素，常被称为 “ 返老还童素 ” ，它可以使血管及全身组织年轻化作用，并能促进皮肤细胞新陈代谢，起到美肌、美发效果；还可促进分泌物活化，从而达到延缓衰老的作用。

青梅酒的功效

1、消除疲劳：青梅中含有丰富的天然矿物质和Vitamin成分，可以促进人体内的新陈代谢，有助于消除疲劳。

2、改善碱性体质：青梅中含有大量的钙、镁、钠等多种矿物质。它不仅可以中和血液的酸性，保持体液的弱碱性平衡，还可以预防多种疾病。

3、杀菌作用：青梅中的有机酸具有杀菌效果，南京青口梅，还可抑制脏菌繁殖，提高肠内的杀菌作用，可以xiao炎、zhi泻。

4、促进唾液分泌：青梅里含有丰富的有机酸，能促进唾液分泌。唾液有帮助消化，增进食欲的作用。青梅酒要在饭前喝就是这个原因。除了唾液腺能分泌唾液外，还可以从更大的耳下腺分泌唾液腺*素，这种j素作用很大。唾液腺ji素能促进细胞的代谢，防止细胞老化。

脆梅价格-南京青口梅-龙力佳(查看)由 南京龙力佳农业发展有限公司提供。 “ 青梅产业 ” 就选 南京龙力佳农业发展有限公司（www.lolijia.com），公司位于：南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号，多年来，龙力佳坚持为客户提供好的服务，联系人：王。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。龙力佳期待成为您的长期合作伙伴！