

脆梅 南京龙力佳农业 休闲零食青口梅

产品名称	脆梅 南京龙力佳农业 休闲零食青口梅
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

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食用食物，而且其中还含有丰富的矿物质，脆梅批发报价，是现代人不缺的食品。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，休闲零食青口梅，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。

选材

选材乃酿制一壶爽口的青梅酒重要的因素。山里植被优质，梅子自然淳朴纯粹，低头一闻，清香扑鼻，满是山野滋味。

天气渐热的初夏，梅子已不青涩，表皮略略发黄，用手一捏，果子柔韧有弹性，这样的梅子，就可以采摘备用了。

制作

- 1、将新鲜采下的青梅用清水洗净，除去夹杂的枝叶，青口梅零食，漂亮清脆的置入容器。
- 2、沥干水，用盐反复搓洗，下手轻重有度，不要破坏梅子的表皮，使盐渗入，影响口感。
- 3、用手搓净梅子表皮的细绒毛。再用山泉水最后清洗一道，而后浸泡一个小时。
- 4、晾晒：如酒的梅子不可留有水分，于是需要进行充分的晾晒。

a不可长时间暴晒，阳光会使表皮迅速干瘪变质。

b放置通风处阴干。

5、挑梗：晒干后的青梅，需耐心细致的将根蒂挑净，这样，酒中才不留苦味。充分的干净的果子才能与酒液充分相恋。

6、调制：将青梅入坛，建议使用老式柴烧陶罐。玻璃酒罐亦可。根据口感加入冰糖（块状冰糖为佳）及酒。青梅与冰糖和酒的比例为：1:1:2 绵柔的酱香型高度白酒与梅子更加搭配。

7、饮用：梅酒封坛三个月后即可饮用。半年开封滋味更醇。如果想要保持梅子表皮匀整不皱，可以在做好后两个月再放入些许冰糖。

若是有人告诉你，多吃青梅可以增强健康，益寿。你可能会不相信，可是这确实实实在在的科学研究。在日本，脆梅，经过多年的跟踪研究表明，许多长寿者除生活起居饮食正常外，多数有经常吃酸梅之嗜好，这也就是长寿者之秘诀，“每天一颗梅”是许多日本人的饮食崇尚，在每天中，若是有一颗梅子配饭是十分奢侈的事。

在日本，梅子的价格还是比价昂贵的，这是由于青梅的食用价值所决定的。青梅常用来食疗与养生，梅对身体有益，常食用梅子，可保身体健康。梅子的好处日本人比中国人还清楚，它的药理效果可区分为下列四种。

1、杀菌效果，梅可抑制食物腐烂及减少肠胃疾病。

2、净化血液。梅属硷性食品，常食可维血液正常酸硷平衡。例如：中和一百公克酸性食品，只要五~十公克的酸梅。

3、增强活力，梅含丰富枸橼酸，可使人体新陈代谢良好。

4、消除疲劳，增进食欲。

脆梅-南京龙力佳农业-休闲零食青口梅由南京龙力佳农业发展有限公司提供。脆梅-南京龙力佳农业-休闲零食青口梅是南京龙力佳农业发展有限公司（www.lolijia.com）今年全新升级推出的，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。