

南京龙力佳农业 青梅酒厂家 常州青梅酒

产品名称	南京龙力佳农业 青梅酒厂家 常州青梅酒
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

糖渍脆梅 这个季节的“梅”好时光

这种味道是小时候的味道，一直怀念至今。那时候放学，翻遍口袋，买上几个解解馋，酸甜爽口的滋味，记忆犹新.....

这是一款没有难度的自制零食，就是步骤稍微繁琐了点，青梅不要选太熟的，否则做出来会软软的不够硬脆。

- 1.将梅子用水洗净，破损的挑出来不用，黑色的小蒂头用牙签一个个挑干净。
- 2.用粗盐搓揉梅子，直至表面变透明，有轻微水分渗出。建议戴手套，粗盐还是很伤手的。
- 3.搓完后，梅子颜色变得更加翠绿了，用刀轻拍梅子，注意是拍裂不是拍烂，有助于帮助入味，青梅酒厂家，还能防止表皮收缩。
- 4.将梅子和盐倒入容器，青梅酒价格，注入清水没过梅子。每隔两小时，冲水5分钟，重复两次，盐水变淡，常州青梅酒，浸一晚。或者浸泡8-10小时。
- 5.第二天，盐水倒掉，用流动的小水流冲洗半小时，沥掉水分，然后利用大太阳晒干。
- 6.准备糖水，用水1200g，300g糖，煮开。糖水冷却，没过梅子，冰箱放置24小时。糖水一定要冷却，否则梅子就不脆了。

腌制好的梅子，清爽脆口，甜甜酸酸，冰冰凉凉一口一个爽脆，很适合天气闷热的日子解馋提神。

青梅酒的营养价值

1、油脂

青梅中含有少量的植物油，全部是不饱和脂肪酸，其中多不饱和脂肪酸所占的比例高于单不饱和脂肪酸，食用青梅能润滑胃肠道，能促进肠道，特别是对孕妇的肠道具有很好的效果。

2、矿物质

青梅中的矿物质含量很高，不仅含有量大比例合理的钙和磷，同时也含有其他微量元素，能促进机体的生长和调节机体的体液酸碱平衡的作用，能维持体液Immunity和细胞的正常代谢的作用。

3、纤维素

青梅中含有很丰富的纤维素，因此使的青梅具有调节胃肠的功效，能促进肠道的蠕动，再有青梅中的鞣酸也具有调理肠道的作用，具有收缩肠壁的功效，对肠道改善有显著的功效。

青梅中含有很高的维生素B2，高达5.6g/100g，这个含量是其他水果的数百倍，而且青梅中含有很多有机酸，这给维生素B2一个很好的酸性环境，青梅酒功效，使得青梅中的维生素B2很稳定，极易被人体吸收，这也是青梅的突出优势。

5、含钙磷

青梅含有最为合理的钙磷比1:1，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，因此青梅是生产儿童食品和老年食品的好原料。

6、有机酸

青梅所含的有机酸主要是柠檬酸、苹果酸、单宁酸、苦叶酸、琥珀酸、酒石酸等，具有生津解渴、刺激食欲、消除疲劳等功效，尤其是柠檬酸含量在各种水果中含量较多，柠檬酸是人体细胞物质代谢不可缺少的重要酸类，它能促乳酸分解为二氧化碳和水排出体外，恢复疲劳，且有益于钙的吸收。

很多人认识青梅，可能是从青梅煮酒开始，确实，青梅很少鲜食，主要用于加工多种产品。如各种蜜饯、盐水梅、糖青梅、清口梅、青梅酒等等。

我国青梅的栽培至少已有3000多年历史，青梅树皮青灰色，幼枝和嫩叶密被星状毛，花期在5-6月，果实成熟在8-9月。青梅营养丰富，也是较好的健康食品。

一般都是加工成果脯、蜜饯、等食品，青梅还有美容功效，更有利于养生。

南京龙力佳农业(图)-青梅酒厂家-常州青梅酒由

南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业(图)-青梅酒厂家-常州青梅酒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。