

北关区火龙果 火龙果种植 大博金

产品名称	北关区火龙果 火龙果种植 大博金
公司名称	浙江大博金农业开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市武义县王宅镇仁村
联系电话	13906795290

产品详情

【浙江大博金农业开发有限公司】成立于2008年11月，位于武义县城西省级现代农业综合区。主要经营农业项目综合开发，是一家以热带水果、瓜果、蔬菜的种植为基础，特色火龙果种植为主，同时开展农业旅游观光服务的县级农业龙头企业。

大博金农业与您分享：

想要收获高品质的火龙果，在光照以及温度上面要下一番功夫。火龙果属于仙人掌科植物，耐旱性强，喜光，所以要尽可能的加强光照。在火龙果苗花苞1-3厘米长时增加光照，有利于花苞生长和成花物质的积累，而在阴天或太阳不强时也要尽可能加强光照，但是同时也要做好防晒措施以免阳光烧i伤。

【浙江大博金农业开发有限公司】成立于2008年11月，位于武义县城西省级现代农业综合区。主要经营农业项目综合开发，是一家以热带水果、瓜果、蔬菜的种植为基础，特色火龙果种植为主，同时开展农业旅游观光服务的县级农业龙头企业。

大博金农业与您分享：怎样的制作方法让火龙果更好吃

我们火龙果苗长出的火龙果非常好吃，经过果农的精心照料，我们生产出的火龙果味美汁多，让火龙果的吃法有很多，这里为您介绍一种简单的制作方法。

1.柠檬洗净榨出果汁备用；橘子用盐巴仔细搓洗后剥下橘皮，再将橘皮泡水4小时以上；橘肉先剥成小片后去籽，再撕除白色地薄膜备用；火龙果去皮后切成丁状，由于火龙果果肉容易褐化，因此可先泡在盐水中或洒上柠檬汁以防变色。

2.用耐酸地锅子煮开半锅水，放入1大匙地盐，将泡好地橘皮放入锅中煮10分钟，使橘皮软化并去除苦味，煮过地橘皮先浸泡于冷水中，待冷却后用水果刀削除白色地橘络，再将橘皮切成细丝。

3.将处理好地橘皮丝、橘肉及火龙果丁一起放进耐酸地锅子中，加入柠檬汁用中火煮滚，再转成小火并加入麦芽糖继续熬煮，熬煮时必须用木杓不停地搅拌。4.待麦芽糖完全溶化后便可加入细砂糖，继续拌煮至酱汁呈浓稠状即可。

的火龙果有红心和白心的，无论您对我们的产品有任何的意见，我们都能帮您解决，作为专业的生产厂家，我们还在不断创新我们的产品，我们期待您的光临。

【浙江大博金农业开发有限公司】成立于2008年11月，位于武义县城西省级现代农业综合区。主要经营农业项目综合开发，是一家以热带水果、瓜果、蔬菜的种植为基础，特色火龙果种植为主，同时开展农业旅游观光服务的县级农业龙头企业。

大博金农业与您分享：

火龙果果实中的花青素含量较高，尤其是红肉的品种。花青素是一种效用明显的抗氧化剂，能有效防止血管硬化，从而可阻止心脏病发作和血凝块形成引起的脑中i风;它还能对抗自由基，有效抗i衰老;还能提高对脑细胞变性的预防，抑制chi呆症的发生。