

大博金口碑企业 火龙果种植方法 新乡火龙果

产品名称	大博金口碑企业 火龙果种植方法 新乡火龙果
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：国内红心火龙果比白心火龙果贵的原因

火龙果市场上，红心火龙果一般都比白心火龙果要贵，很多消费者对此有点不理解，是品种不同导致价格差异吗？还是种植成本不一样导致价格差异呢？其实都不全对，这次大乡里火龙果苗种植场为大家讲一下原因。

1、红心的口感要好些。

我们把这放在第一点来讲，红心火龙果的甜度比白心火龙果的更高，其果肉含糖量更多，吃起来口感更好，所以更受消费者追捧。

2、种植地的原因

目前国内市场上大部分的红心火龙果是从越南等国家进口的，相比较而言也会使成本高上不少；国内的红心火龙果苗种植目前还比较少，主要集中在广西、广东和海南三地，供应国内市场不足。（侧面反应种植红心火龙果苗市场前景很大，有需要的可以联系大乡里火龙果苗种植场，免费提供种植技术支持。

3、两种火龙果苗的价格就有差异

红心火龙果是一个相对新的品种，其果苗比白心火龙果本身就要贵，这也是其中的一点。

4、物以稀为贵

受前面1、2两点的影响，红心火龙果在市场上相比白心火龙果要少，但是更受追捧，导致供不应求，这也会相应使红心火龙果的价格上涨。

想要好吃又美味的红心火龙果那就赶快联系我们吧！我在大博金火龙果基地等着您！

【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：火龙果名字的由来

火龙果又称红龙果、龙珠果、仙蜜果、玉龙果。仙人掌科、量天尺属植物。它不仅味道香甜，还具有很高的营养价值，它集于水果、花蕾、蔬菜、医药优点于一身。不但营养丰富、功能独特，很少有病虫害，几乎不使用任何农药都可以正常生长。因此，火龙果是一种绿色、环保果品和具有必定疗效的保健养分食品。

火龙果性甘平，营养非常丰富，尤其以红心的品种为最，主要营养成分有蛋白质、膳食纤维、维生素B2、维生素B3、维生素C、铁、磷、钙、镁、钾等。富含大量果肉纤维，有丰富的胡萝卜素，维他命B1、B2、B3、B12、C等，果核内(黑色芝麻之种子)更含有丰富的钙、磷、铁等矿物质及各种酶、白蛋白、纤维质及高浓度天然色素花青素(尤以红肉为最)，花、茎及嫩芽更有如其近亲(芦荟)之各种功效。

【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：你知道吗？火龙果还能这样吃

火龙果，平时我们都是直接剥皮吃，其实它还有很多种吃法，下面就为大家分享一下火龙果的各种不可思议的吃法！

火龙果雪葩

材料：红心火龙果、欧德船长白朗姆酒、青柠檬汁、糖粉

步骤：1.火龙果去皮，取肉切块,加糖粉、朗姆酒、柠檬汁，用搅拌机充分搅拌；2.搅拌后放入不锈钢容器内，盖上保鲜膜，放冰箱冷冻，2小时后取出，用打蛋器搅拌打散，重新放入冰箱冷冻。这个步骤重复2~3次，最后一次打散后取出放入口杯冷冻后即可食用。

火龙果牛肉塔塔

材料：墨西哥卷饼、西冷牛排、火龙果、蚝油、蜂蜜、黑胡椒、麻油

步骤：1.墨西哥卷饼用磨具刻出一个个圆形，牛排自然解冻；2.锅里加油，烧滚烫，放入牛排，每面煎10秒，侧面也要煎；所有调料搅拌均匀，倒入锅内，煮到冒大泡；下牛肉块，大火翻炒30秒出锅；3.墨西哥饼微波炉高火1分钟，放上牛肉和火龙果，完成。

拌火龙果皮

材料：火龙果、柿子椒、盐、鸡精、香油

步骤：1.火龙果洗净，先用刀削掉外皮的尖角，再用刮皮刀削掉外面的一层薄皮；2.火龙果一切4半，取出果肉；把皮竖着切成细丝；青柿子椒切成细丝，与火龙果一同收入碗里；3.放适量盐、香油，少许鸡精，拌匀即可。

火龙果酸奶冻

材料：红心火龙果、甜味酸奶、吉利丁片、糖

步骤：1.将吉利丁片泡在凉水中泡软；2.火龙果去皮，果肉切块，用搅拌机打成泥，加入适量纯净水和糖（若火龙果够甜可以不加糖）；3.将泡软的吉利丁片隔水融化，平均分成两份，将酸奶倒入一份吉利丁液中搅拌均匀；将火龙果汁倒入另一份吉利丁液中搅拌均匀；4.将酸奶液或火龙果液倒入瓶里约1/3高度，冷藏至凝结；取出布丁瓶，在瓶中倒入另一种颜色的液体至2/3高度，冷藏至凝结；5.在布丁瓶中倒入和第二层颜色不同的液体，放入冰箱冷藏至凝结后即可食用。