

龙力佳 青梅酒作用 徐州青梅酒

产品名称	龙力佳 青梅酒作用 徐州青梅酒
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

这些年来，龙力佳深知食物的种类不在多而在精，为此多年来深耕青梅这一款健康新食物，力求给广大消费者提供更高品质、口味好的青梅产品。因为，只有紧跟市场需求的发展步伐，找到符合大众的需求，才能满足消费者的更高要求。

众所周知，要想能在众多健康食品中脱颖而出可不是一件容易的事情，为此，青梅酒作用，南京龙力佳农业发展有限公司不断提高注重满足更多维度的需求，尤其是情感、健康等高阶的消费需求，如，让喜欢青梅食品的人通过品尝脆梅就能重温对青梅的情怀，以及享受到健康。

青梅一般是腌制后食用的，腌制的青梅又脆又甜才好吃。不然吃起来味同嚼蜡，口感不好。那么，青梅怎么腌制脆青梅?脆青梅怎么腌?

青梅怎么腌制

材料：青梅，盐，水

做法

- 1、将青梅洗净，放在有孔盆把青梅上的水倒走。
- 2、再把青梅装入另一个盆(没孔的)，倒入水直至水浸满梅，再放入盐(差不多4斤梅半斤盐)，浸入一个晚上。
- 3、第二天后把盐水留着(不要倒掉，另有用处)，将青梅晒上一个星期。
- 4、一个星期后，把青梅装罐子里，倒入没倒掉的盐水，腌至青梅呈褐色即可。

很多人认识青梅，徐州青梅酒，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，青梅酒怎么做，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，发酵型青梅酒，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。

-----摘自《碱来的健康》

龙力佳(图)-青梅酒作用-徐州青梅酒由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司（www.lolijia.com）是江苏南京,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在龙力佳领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创龙力佳更加美好的未来。