

青梅酒 南京龙力佳 青梅酒价格

产品名称	青梅酒 南京龙力佳 青梅酒价格
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

什么是青梅？青梅有什么功效？

青梅，青梅酒发酵型，高达30m，胸径达1.2m。树皮青灰色。幼枝和嫩叶密被星状毛。聚伞圆锥花序，花小，白色。果近球形，青梅酒价格，具2长3短由萼片增大的翅。青梅性味甘平、果大、皮薄、有光泽、肉厚、核小、质脆细、汁多、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味，特别是因其富含果酸及维生素C，其半成品----干湿梅富有弹性，呈淡黄色，加工时果皮不易开裂，内含物不易流失，且腌制过程中只需加适量盐而不需添加其他任何添加剂就可达到保质期12个月以上，品质超过日本盛行的南高梅，符合日本的国家腌制标准，深受日本市场欢迎，被誉为“凉果王”、“天然绿色食品”。

-----摘自《碱来的健康》

餐后以及休闲时间的零食要用心。尽量避开一些高热量且没营养的垃圾食品，适当的进食一些健康有营养的零食补充体力，如苏打饼干、坚果、和一些水果零食等。

说到适合餐后食用的零食，就不得不提备受年轻人青睐的健康零食——脆梅，其口感酸甜爽口，及其开胃，不管是休闲时刻，还是熬夜加班都非常适合来上一颗有嚼劲的脆青梅。

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，还能防止表皮收缩。
- 4.将梅子和盐倒入容器，青梅酒，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，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-南京龙力佳-青梅酒价格由南京龙力佳农业发展有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南京龙力佳农业发展有限公司（www.lolijia.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!