

南京龙力佳农业 青口梅的做法 北京青口梅

产品名称	南京龙力佳农业 青口梅的做法 北京青口梅
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

盐渍、晾晒。

盐渍是为了达到自然防腐的效果。盐渍后的果胚，自然晾晒干。

脱盐。

晾晒后的干果，再放进水池过一遍水，褪去多余的盐，这样出来的梅片味道不会太咸，以适应中国人的口味。

打浆、刮片。

去核后把纯梅肉放入打浆机打浆，保证打出来的梅浆细腻均匀，口感好。调好味道的梅浆，倒在刮片机上，刮成一层层薄厚均匀的大梅片。

烘烤、切片。

随后，青口梅的做法，把刮好的梅片进行烘烤。再进行后切小片处理。

做好的小梅片，还要再进行二次挑拣，把不成形、有异物的部分剔除，后包装灭菌。

梅之酸的代表团也不弱，有梅醋、梅味噌、梅干、梅精华等，但配的组合还要数紫苏和梅子。红紫苏是梅子的天然着色剂，再借助它很宫廷风的芳香，掩盖住了梅子的涩味，凸显了酸甜味，零食青口梅，包油豆腐皮的紫苏梅子饭团便是一例。前阵子还迷上无印良品的零食“梅味蚕豆”，北京青口梅，很好的下酒小菜，商品的介绍里就这么写着：结合梅子的酸味和砂糖的甜味，口感酥脆的豆果子。这么想想，无印良品的梅系产品真是不少，还有南高梅硬糖、梅味昆布、梅味仙贝、熬制梅膏、梅味果糖……

梅子酸

梅子因含糖量低，有机酸含量高，其中柠檬酸占总酸的85%以上。正是因为酸，多食损齿，故很少鲜食，营养价值大打折扣。

因此梅子绝大部分供加工用，可制成话梅、咸梅干、梅酱、梅脯、糖青梅、陈皮梅、清口梅、绿梅丝、梅汁、梅醋等。糖脆梅

属于蜜饯类，是江浙闽粤一带传统产品，甜酸而爽脆。有福建青脆梅，苏州脆梅，浙江青口梅，脆蜜梅，绿脆梅等名目。

南京龙力佳农业(图)-青口梅的做法-北京青口梅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）是从事“青梅产业”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。