

袋装盐渍梅肉 盐渍梅肉 龙力佳

产品名称	袋装盐渍梅肉 盐渍梅肉 龙力佳
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

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，盐渍梅肉，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，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，盐渍梅肉批发，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。

我们知道传统的古法制梅，它的步骤是挑梅，洗梅，刺孔，袋装盐渍梅肉，撒盐，放糖，抖筛（裹粉）

，封罐。正如下图所示。我也从网上了解到，现在也有很多人正是采用这样的方式自己在家里做着吃，但是我虽然是吃货但却很懒，如果各位有时间不妨亲自尝试一下。

“龙力佳”作为一家专业的青梅食品企业，更是将传统的制梅技艺与现代科技相结合，生产出来了更符合现在人饮食习惯和养生需求的青梅制品。

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，盐渍梅肉生产，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。

袋装盐渍梅肉-盐渍梅肉-龙力佳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。