

青梅酒功效 盐城青梅酒 龙力佳农业

产品名称	青梅酒功效 盐城青梅酒 龙力佳农业
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

选材

选材乃酿制一壶爽口的青梅酒重要的因素。山里植被，梅子自然淳朴纯粹，低头一闻，清香扑鼻，满是山野滋味。

天气渐热的初夏，盐城青梅酒，梅子已不青涩，表皮略略发黄，用手一捏，果子柔韧有弹性，这样的梅子，青梅酒的功效，就可以采摘备用了。

制作

- 1、将新鲜采下的青梅用清水洗净，除去夹杂的枝叶，漂亮清脆的置入容器。
- 2、沥干水，用盐反复搓洗，下手轻重有度，不要破坏梅子的表皮，使盐渗入，影响口感。
- 3、用手搓净梅子表皮的细绒毛。再用山泉水后清洗一道，而后浸泡一个小时。
- 4、晾晒：如酒的梅子不可留有水分，青梅酒厂家，于是需要进行充分的晾晒。

a不可长时间暴晒，阳光会使表皮迅速干瘪变质。

b放置通风处阴干。

5、挑梗：晒干后的青梅，需耐心细致的将根蒂挑净，这样，青梅酒功效，酒中才不留苦味。充分的干净的果子才能与酒液充分相恋。

6、调制：将青梅入坛，建议使用老式柴烧陶罐。玻璃酒罐亦可。根据口感加入冰糖（块状冰糖为佳）及酒。青梅与冰糖和酒的比例为：1:1:2 绵柔的酱香型高度白酒与梅子更加搭配。

7、饮用：梅酒封坛三个月后即可饮用。半年开封滋味更醇。如果想要保持梅子表皮匀整不皱，可以在做好后两个月再放入些许冰糖。

随着我国城市化进程的不断加快，人们的消费需求也在不断升级，吃得饱、穿得暖的目标早已达到，吃得更健康，获取更有品质的生活才是时下人们对饮食的真正需求。尤其是在休闲食品方面，不少调查显示，健康类零食在这些年尤为走俏，比重也在不断的攀升当中，可以说，健康零食已经成为了未来的一大趋势。

休闲零食种类也越来越多，什么鸭脖子、辣条、青梅干、葡萄干、牛肉干层出不穷，这些都非常适合在休闲时刻来上一点解解馋。虽然休闲零食在平时并不扎眼，但在我国这个十几亿的庞大消费市场下，休闲零食行业产值也将会是一个巨大市场。

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。

青梅酒功效-盐城青梅酒-龙力佳农业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。