

青梅酒 龙力佳 青梅酒 功效

产品名称	青梅酒 龙力佳 青梅酒 功效
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

脆梅，做法如下：

- 1、摘下梅子后洗干净，一般梅子熟透了就变色变软了，做脆梅需要的是七成熟左右的，这样口感好；
- 2、将洗好的青梅拍扁露出裂口，用四分之一的盐浸泡一晚上；
- 3、取出青梅，在太阳下晒干，晒一到三天左右；
- 4、装瓶，一层梅子一层白糖，密封保存；
- 5、将装的梅子的瓶放在阴凉处，过个2个月就能吃到酸酸甜甜的梅子了。

青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远远高于一般水果。具有去毒养颜、祛斑痘、减重纤体、明目、醒酒排油等功能。

当然网上也有青梅商品出售，不能自己做的也可以直接网购。

-----摘自《碱来的健康》

青梅酒制作注意事项

- 1、泡青梅用的白酒，度数可以选择中低度数的白酒，大约在25度-45度左右就可以了。
- 2、冲洗干净的青梅和酿酒的瓶子一定要沥干水分。
- 3、冰糖的选择，有人选择黄色冰糖，这样泡出来的酒色金黄漂亮。

4、建议选用广口的玻璃瓶，方便装取，密封性好。

如果等不及，想喝上一口的话，青梅酒，可以泡三个月就可以尝一下了。

青梅泡酒

1，青梅的酸份很重，所以需要加冰糖调味。选用冰糖建议黄色的大块的黄色冰糖，只因黄色冰糖甜些且含更多甘蔗的天然成份。

2，冰糖可以适当少放一些，到时候试喝一下，再根据口感加冰糖（喝着苦、涩则肯定要加糖）。

3，酒友推荐清香型白酒为佳，其次浓香，青梅酒 功效，酱香差，青梅酒价格，建议用高度白酒（50度以上，60度以上为佳），有利于析出青梅中有益物质，也利于保存，陈化后更佳。

4，如果是用的低度白酒，那就成了适合女士饮用的美容酒。

青梅酒-龙力佳-青梅酒 功效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）位于南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙力佳在其它中享有良好的声誉。龙力佳取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。龙力佳全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。