

青梅酒厂家 青梅酒 南京龙力佳

产品名称	青梅酒厂家 青梅酒 南京龙力佳
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

我国休闲食品消费量与国外发达国家相比还有一定差距:在休闲食品消费方面，我国年人均消费仅25克左右，远低于发达国家年人均消费的3千克左右的水平，人均消费差距100倍以上。由此可以看出，我国休闲食品发展空间巨大。

每当说到休闲零食，很多人都会跟“垃圾食品”、“不健康”这样的字样联系起来。但实际上，适量的食用健康的新零食，不仅不会损害身体健康，青梅酒的功效，还能补充身体所需的营养元素，帮助稳定血糖，抵抗饥饿。同时，健康新零食也将是未来休闲零食产业的大趋势。

-----摘自《碱来的健康》

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，青梅酒，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)，青梅酒 功效，将青梅晒上一个星期。

4、一个星期后，青梅酒厂家，把青梅装罐子里，倒入没倒掉的盐水，腌至青梅呈褐色即可。

从古至今，青梅就被文人雅士赋予了多种唯美的诗意，从青梅竹马到青梅煮酒，一颗貌不惊人的青梅却备受人们的青睐。从2、3月份的阵阵青梅花馨香到5、6月份的成熟，青梅用了短短几个月就完成了了一次美丽的蜕变。

据了解，青梅性味甘平、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味。但是尽管青梅营养价值极高，但是新鲜的青梅不仅成熟期短暂，而且味道酸涩，难以直接入口，因此，为了将这份青梅风味留住，人们创造了各种各样的食用方式，其中以梅子酒和糖渍青梅为具有代表性。

-----摘自《碱来的健康》

青梅酒厂家-青梅酒-南京龙力佳(查看)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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！