

# 龙力佳 青梅酒发酵型 南京青梅酒

产品名称	龙力佳 青梅酒发酵型 南京青梅酒
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

### 脆青梅的有效腌制方法

- 1、选料：选择果形大、果核小、色绿质脆、果形整齐的青梅
- 2、钙化：以0.1%氯化钙的溶液液浸渍原料8小时。
- 3、刺孔：刺孔，孔深应达果核为准。
- 4、漂洗：梅胚满水浸泡2小时，重复3次，捞出备用。
- 5、染色：将白砂糖15千克，添加适量色素(用柠檬黄和靛蓝配成绿色)，加水溶解调匀，连同梅坯倒入浸渍缸中。
- 6、糖腌：前期糖腌一般需用9天。前2天静置不动，青梅酒的价格，以后7天内，每天加入砂糖1.5千克，南京青梅酒，并按时翻动，以使砂糖溶化，渗透一致。
- 7、包装采用真空包装或者独立包装或者罐装。

成品特点：青竹梅制作的脆青梅形同初采鲜果，香，甜，爽，脆俱全，且完全没有涩味，为凉果佳品。

### 脆梅，青梅酒发酵型，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，青梅酒怎么做，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》

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，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。

龙力佳(图)-青梅酒发酵型-南京青梅酒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。