

广东剥皮椰子现价

发布日期：2025-10-22 | 阅读量：59

椰子主要价值：食用，椰子水[coconutwater]含有维生素B和C[营养、糖等成分，是热带地区人民喜爱的一种清凉饮料。椰汁及椰肉含大量蛋白质、果糖、葡萄糖、蔗糖、脂肪、维生素B1[维生素E[维生素C[钾、钙、镁等。椰肉色白如玉，芳香滑脆；椰汁清凉甘甜。椰肉、椰汁是老少皆宜的美味。另外还有多种微量元素，碳水化合物的含量也很丰富。药用，椰子性味甘、平，入胃、脾、大肠经；果肉就具有补虚强壮，消痞杀虫的功效，久食能令人面部润泽，益人气力及耐饥饿，治小儿绦虫、姜片虫病；椰水具有滋补、消暑解渴的功效，主治暑热类渴，津液不足之口渴；椰子壳油治癣，疗杨梅疮。椰子是热带的水果的统称。而椰青就是椰子都还没有成熟时采摘，表皮还是青色。广东剥皮椰子现价

椰子怎么保存？去皮的椰子只要没开壳放着都不会坏，外面长霉没关系还是可以喝的，但是时间也不能太长。家里的椰子一般需要放置在干燥通风处，以免阳光直射以及沾水。椰青尽量放在冰箱保鲜，尽量不要去皮，口感会尽量，但不宜冷冻。完整的椰子放在冰箱里冷藏可以达2个月。打开后，椰肉只能放在冰箱里保鲜数天，如果将椰肉用擦菜板擦成细丝，可以放在保鲜袋里，冷冻之，保存时间就可以达到8-10个月。椰子能保存多久？1、青皮嫩椰子(重3kg左右)：特点水多，皮厚，肉软，每个椰子三公斤左右一个，但保质期特别短，从树上采下来，只能保质10~12天左右。2、青皮老椰子(重2.5~3kg左右)：水相对少一些，水可以晃动，但肉厚，保质期相对长一些。青皮老椰子重量正常情况下在5~6g之间。青皮老椰子保质期大概15~20天左右，以从树上采下来的时间为准。北京泰国进口椰子水椰子的尾部如果呈现白色，这个椰子就比较新鲜，比较嫩。

椰子的各种吃法大全：椰子饭椰子饭是海南传统农家小吃，用海南出色糯米和天然椰肉一起蒸煮而成，糯米中融入了椰子的香味，吃起来口感非常独特，而且营养价值非常高。椰子鸡汤这是海南非常好吃非常有营养的一道美食，用椰子水来煮鸡汤，不用放过多的调味料，保留了椰子和鸡肉的原香，味道清淡甘甜，有养身、滋润皮肤的功效。木瓜椰子冻这是一道非常好吃的甜品，味道甜而不腻，光是木瓜和椰子的组合就足以让人垂涎欲滴，橘色的木瓜托着白白的椰子，在视觉和味觉上都是一种享受，深受女性朋友的喜爱，有美容养颜的功效。

椰子一般有两种，一种个大、色绿、有椰棕的，这种椰子是较原始的，新鲜采摘，新鲜出售。另一种是剥掉椰棕裸露白壳的椰子，没有了椰棕保鲜，时间一长，椰汁和椰肉质量易受到影响。因此，如果条件允许，优先选有椰棕的椰子。想喝新鲜椰汁，挑椰子时，把它放耳边晃一晃，如果椰汁响声很大，说明椰子已经老了或者存放时间较长。此外，新鲜椰汁呈乳白色，口感甘甜，变质椰汁往往有凝固物出现，口感发酸。椰子壳：椰壳质地坚硬，主要用来做各种工艺品，在南方，有的人还用带椰肉的椰壳焖米饭吃，味道也还不错。椰肉：剥开椰壳就是椰子肉了，色白如玉，

芳香滑脆，椰肉则具有蛋白质、矿物质和维生素等多种人体必需的营养物质，可直接食用，也可以用来做菜、榨油、榨汁或制成椰奶、椰蓉、椰丝、椰子糖果和椰子罐头等。椰子水具有一些健康功效。

椰子分为高种椰子和矮种椰子，其中高种椰子是目前世界上较大量种植的商品性椰子。高种椰子植株高15-30米，基部膨大，异株授粉，7-8年开始结果，含油率高，经济寿命长达70-80年。矮种椰子按果实和叶片颜色分为红矮、黄矮和绿矮三类。植株只高5-15米，自花授粉，3-4年开始结果，果小而多，椰肉薄、软，含油率低。经济寿命30-40年。主要作水果、杂交亲本和观赏用。椰子的栽植：一般在雨季栽植，按株行距6米×9米或7米×8米，每公顷种植165-180株。种植穴为60厘米×70厘米×80厘米，穴内施入有机肥20-40千克，也可在穴内燃烧树叶，烧焦穴边，并填沙防蚂蚁，起苗时应带果种，多带土、少伤根，并做到随挖随栽，椰子苗的栽植深度以苗的基部生根部分能全部埋入土中为宜，做到“深种浅培土”，忌泥土撒入叶腋内，适当深植的椰子树，长势比浅植的好，产量比浅植的高，抗风力也比浅植的强。椰汁及椰肉是老少皆宜的美味佳品。深圳如何挑选椰子供应商

椰子是智利热带森林的棕榈树的果实，以籽小，味道浓香，汁丰润滑。广东剥皮椰子现价

椰青也叫嫩椰子，一般会被商家削成“椰子屋”，椰青较适合直接饮用，椰青中的液体便是椰子水。这时椰子成熟度较低，所以椰青中的椰肉品质较差，椰肉的香气一般。椰青成熟一点后，将外层的壳剥掉，呈毛茸茸状态的便是毛椰子，又叫老椰子。这时候的椰子既可以喝椰子水又可以吃椰肉，也可以用来榨椰子油。椰青完全成熟后，将皮去掉，抛光打磨便成了椰皇。由于椰子品种的不同，椰皇有咖啡色，也有奶白色的。这时的椰子中椰子水含量降低，但此时椰肉风味尽量，可以用来做椰丝、椰蓉、椰粉、椰子油等等椰子制品。广东剥皮椰子现价