

又是一年樱桃季

别光吃,这些樱桃品种你能分清吗?

正值樱桃成熟季节,不管是超市还是农贸市场,成堆的红色、黄色樱桃,占据着水果区的主要位置。有的樱桃吃起来酸,有的甜,有的口感生脆,有的则吃起来有厚厚的肉感。细微的颜色、个头的差别,吃起来可能就是不同的味道。你会挑樱桃吗?樱桃有哪些品种?今天咱们就一起来看一下。



红灯

意大利早红樱桃

别名布莱特Bigarreau Burla(法语)、布莱脱、墨丽,原产法国,1989年中国科学院植物研究所从意大利引进国内,国产的以烟台福山区蔡家夼村口味最为纯正。果实中大,单果重与红灯相似,单果重8~10克,最大12克,果柄较短,果形短鸡心形,果色紫红,果肉红色,细嫩,肉质厚,硬度中,果汁多,风味甜酸,品质上等。成熟期极早,比红灯还要早3天左右,但品质超过红灯,是一个早熟优良品种。

大紫

又名红樱桃、大叶子,原产苏联,是一个紫红色,软肉、比较早熟的品种。果实大,平均单果重7.04g,最大可达10g。果实阔心脏形至阔卵形。果皮薄,多汁,味甜,品质上等。在河北昌黎6月上旬成熟,果实生育期40~45天。树势强健,幼树期多直立生长,盛果期树冠逐渐开张。萌芽率高,成枝力强。叶片特大,呈下垂状生长,是与其他品种的主要区别,故有“大叶子”之称。该品种适应性强,结果早而丰产,果实成熟较早,色泽美观,品质较好,是良好的授粉品种。但果肉易软,不耐贮运,宜在城市近郊、工矿区及交通便利的地方适当发展。

拉宾斯

果实近圆形,平均单果重8.9g,最大可达12.0g;果实硬度大,果肉松脆,果皮鲜红色,熟时紫红色,果皮厚而韧,有光泽,外观漂亮;果肉黄白色,多汁,甜酸适口。粘核,核较小,可食率93.2%。保定地区6月上旬果实成熟,成熟前遇雨不裂果,为抗裂果中熟品种。果实耐贮运,货架期9~10d。抗旱,抗寒能力强,采前不落果;较抗细菌性流胶病和炭疽病。

岱红

果皮鲜红至紫红色,富光泽,色泽艳丽,果肉粉红色,近核处紫红色,果肉半硬,味甜适口。烟台5月中、下旬成熟,比红灯早熟3~5天,抗裂果。树势强健,枝条粗壮,花芽多,成花率高,早产早丰。是极少见的早产、早丰、大果形早熟品种。也是目前保护地栽培的首选品种之一。

早大果

甜樱桃品种,1997年从乌克兰引进,果实个大,近圆形;果实深红色,充分成熟紫黑色,鲜亮有光泽;果肉较硬。单果重7~9克,略高于对照红灯,最大果13~15克;果肉较硬,成熟期比红灯早3~5天,在泰安甜樱桃产区5月10~17日成熟,在烟台甜樱桃产区5月27日~6月4日成熟,果实发育期35天左右,属早熟品种。

先锋

由加拿大引入的一种樱桃新品种——先锋,它的果面为紫红色,有光泽,艳丽美观,果梗短粗,属于大果型。它的果实比一般的樱桃品种都个大,仔细看看形状还和人的心(肾)脏有几分相像。这种樱桃的平均单果重8.5克,最大可达10.5克。除了外表,对于消费者来说最吸引他们的还是先锋的品质,肉质丰满肥厚,吃起来汁多,甜酸可口,可溶性固形物达到17%。这种先锋樱桃还有一个突出特征,就是果皮厚而且有韧性,因此贮运起来也很方便,市场价值较高。

红灯

该品种果个大,色泽艳丽,果肉肥厚,多汁味甜,成熟期较早,是市场竞争力最强的品种之一。缺点是肉质较软,皮薄,耐贮运性稍差,采收前遇雨有轻微裂果。本种在我国久经栽培,品种颇多,供食用,

也可酿樱桃酒。枝、叶、根、花也可供药用。

美早

美早原代号7144-6,是大连市农业科学研究所从美国引入的一种早熟樱桃品种,美国品种名称为塔顿Tieton,由美国华盛顿州立大学开发成功,以斯坦拉(Stella) X意大利红(EarlyBudm)杂交而成,国产的以大连庄河、旅顺、金州地区种植规模最大,因为昼夜温差比较大,水质和土壤有机质含量比较高的原因口感最佳。具有果柄粗短,肉硬,耐贮运,花期耐低温,腋花芽多,丰产,抗裂果,成熟期一致,一次即可采收完毕等特点,是一个果大、质优、肉硬、耐贮运、丰产的早熟樱桃的优良品种。

买正宗烟台美早大樱桃,扫一扫文中二维码,89元3斤顺丰包邮到您家!

拉宾斯



意大利早红樱桃  
大紫



早大果



岱红



先锋



美早

相关链接

樱桃还可以这样吃

看到红彤彤的大樱桃,一不小心就买多了。尤其是洗过之后,樱桃变得更加不好存放。丢掉可惜,吃又吃不了,那么不妨这样做来吃。

樱桃酱

用料:樱桃800克、白砂糖50克、黄糖100克、柠檬1个、水小半杯。

做法:樱桃洗净后,去掉蒂,去掉果核。(去果核的办法:用小刀在樱桃上划一刀,掰开,挖掉核即可)加白砂糖,拌匀后腌制1小时。倒入耐酸的锅中(搪瓷锅,砂锅,不锈钢锅都行),加黄糖(或冰糖),挤入一个柠檬的汁,加水,大火烧开,转中小火慢慢熬至粘稠即可,要一边煮一边不停地搅拌。存放果酱的容器以玻璃瓶最佳。可以分几个小瓶保存,这样吃的时候开封一小瓶在几天内吃完不容易坏掉。容器要提前用热水烫过,彻底晾干。在果酱稍微凉一点,不要低于80度时,盛入瓶中,盖盖密封,冰箱冷藏。

烹饪技巧:在熬樱桃酱的时候,樱桃熬开后大约不到10分钟,这时是水最多,且颜色已经很红的时候,可以捞出半杯樱桃汁,有妙用。

微波樱桃果脯

用料:樱桃300克、白糖50克。

做法:新鲜樱桃冲洗干净,放淡盐水浸泡2小时后,沥干水份。去蒂放入微波炉容器中,倒入白糖拌匀腌制,腌制半小时左右白糖开始有些融化出水。容器敞开,不要加盖,放入微波炉中,高火加热四分钟。戴上手套取出,倒出汁水(这个汁可以加温开水当成樱桃汁饮用)。再入微波炉高火加热四分钟,取出拌一下。最后再放入微波炉高火加热四分钟,这时取出查看,容器中基本没有汁水为好。一时吃不完可以放入密封瓶中入冰箱冷藏,一周内要吃完

烹饪技巧:第一次加热后倒出汤汁,这样再加热就能很快收干水分。每加热四分钟取出拌一下,让樱桃受热均匀。如果喜欢带些汤汁的,那么步骤5可以不用倒出汁水。每家的微波炉功率不同,加热时间只供参考,具体要由汤汁收干的程度来定,总之汤汁收到看不到就可以了。

番茄樱桃汁

用料:西红柿、樱桃

做法:将番茄洗净后削成块,樱桃洗净去核备用。将切好的番茄放入榨汁机榨汁,再将樱桃榨汁。榨好的番茄樱桃汁即可饮用。

烹饪技巧:鲜榨果汁最好现榨现喝,不要放置过久。想喝冰冰凉的果汁可以加冰块,最好不要在冰箱冷藏。因为果汁存放一段时间,不仅主要营养成分已经下降很多,甚至完全消失,而且还会有细菌和微生物滋生。

本文整理自网络