

## 黄桃罐头会保佑每一个东北孩子

当代中国，生活压力年年增长，无数人为了能多挣碎银几两而离开家乡，独自到外地的大城市打拼，每日里忙忙碌碌，承受着很多的压力和孤独。时间久了，身心俱疲，不由自主地会想念家乡的亲人和一切，也真的需要家乡的美食才能抚平疲劳、慰藉心灵。这时候，家乡的美味就成了神一般的存在，护佑着我们，给我们继续前行的力量和勇气。黄桃罐头神会保佑每一个离开家乡的东北孩子。当感冒发烧时，不用吃药，炫一大瓶黄桃罐头，再盖好被子睡一觉冒冒汗，第二天准好！锅包肉神、大酸菜神和铁锅炖大ne神会一起保佑东北孩子。东北人离开家乡的太多了，好像我们这一辈东北人，生来就是为了离开东北。网友说：我们只是生活在东北的普通人，我们做不到振兴东北，为了生活，我们只能选在外奔波，但真的希望国家发展的风能吹到东北，那我一定留在这片我生长的土地。

## 黄桃罐头煮几分钟

夏天就越想吃冰冰凉凉的东西，黄桃是半个月就定了了，今天终于到了，可以做心心念念的黄桃罐头了！用料 黄桃 适量 冰糖 冰糖和黄桃的比例1：5 做法步骤

1、挑选大个并且熟透了的黄桃，洗干净晾干。2、去皮去核切成大块，加水没过黄桃，煮开加小冰糖，熬制五到十分钟，根据自己喜欢的软硬程度控制时间，最好不要超过十分钟。3、关火，乘热装进玻璃罐中

4、□这样子是不行的哦，罐装的时候汁水要没过黄桃。5、正确□，盖上盖子，等待冷却之后放进冰箱冷藏室。（温馨提示，玻璃罐要无水无油）6、想吃的时候，吃多少取多少就可以啦，冷藏后的口感绝佳，吃一口桃肉，喝一口糖水...美滋滋

小贴士 也不要放冰箱太久哦，还是要尽快吃完。黄桃的营养功效

通便，降血糖、血脂，祛除黑斑、延缓衰老，提高免疫功能 做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！