

# 黄小姐的青桔散文随笔(优质8篇)

## 黄小姐的青桔散文随笔篇一

青柠檬和黄柠檬的区别：

青柠檬和黄柠檬的颜色的区别

青柠檬并不是指尚未成熟的柠檬，而是柠檬家族中的一个独立品种，它从挂果一直到成熟，其表皮都是青色的而且比较光滑。进口小青柠成熟后的果肉也是碧绿如玉，国产青柠成熟后的果肉则色如西柚，有点绿中带黄的感觉。

黄柠檬刚开始挂果时为青色，表皮上有比较细致的纹理，成熟后外皮则变成金黄色，果肉也呈浅金黄色。

青柠檬和黄柠檬的用途的区别

青柠檬的果汁比黄柠檬要多一些，皮也比黄柠檬要薄一些，最适合榨汁饮用或制作成酸味浓郁的果汁类饮料。青柠檬在泰菜或东南亚菜还常被当作调料使用，与鱼类一起烹煮可以去腥味，与肉类一起烹煮能让肉质松软鲜美。

黄柠檬在烹调中多用于西餐，通常也是榨成柠檬汁或切成柠檬片泡水饮用，用来搭配海鲜能起到去腥、吊鲜和增香的作用。

青柠檬和黄柠檬的味道的区别

青柠檬的香味比较浅淡，国产青柠成熟后的果肉酸味也不重，而且回味稍带有苦涩感。进口小青柠成熟后的果肉则味道极酸。

黄柠檬的香味比较浓郁，成熟的果肉也是很酸的。

两种柠檬，不同命运。

黄柠檬多用于西餐，欧陆料理。柠檬汁配海中鲜，去腥味钓鲜香。另外一个常见角色是柠檬水，上好的柠檬配法国依云最好，一升水大概三片柠檬，味道在若有若无之间，最是悠远。

青柠檬则是东南亚美人。青柠檬与黄柠檬是同族姐妹，可不要误以为青柠檬是未曾成熟的黄柠檬。两姐妹虽然最初都从东南亚起源，命运却大有不同。据说现在东南亚已经无人种植黄柠檬，个个种植园里都是青柠檬独揽天下。无他，东南亚人嗜辣嗜酸，青柠檬口味更为尖锐浓烈，而香味却较清淡，恰好可以调出经典的东南亚sharp滋味，却又不会夺走香茅蓝姜等调味料专司的浓香扑鼻。

黄柠檬：果肉色泽浅金淡黄，口感酸、薄。适应那种酸味之后，其实当作水果慢慢品尝也可以接受。

国产青柠：内里色如西柚，绿中带黄。口感酸味不重，回味略有苦涩。

进口小青柠：果肉碧绿通透如玉色，味道极酸，却饱满圆润，层次分明。回味悠长，初尝令人跳脚，却有令人飞蛾扑火般再尝的魔力。

酸，则是柠檬之独门功效。东南亚菜取酸，却从不用醋，嫌醋的挥发性味道不够清新天然。柠檬的酸味，对鱼类可以解腥，对肉类可使其松软，搭配浓重的菜肴则可以消除过度油腻的口感，使人为之一爽。

青柠檬和黄柠檬的营养成分的区别

青柠檬和黄柠檬虽然有着很多的区别，但它们两者的营养成分却是基本相同的，只是青柠檬中的柠檬酸和维生素c含量稍高于黄柠檬。

[青柠檬和黄柠檬的区别]

## 黄小姐的青桔散文随笔篇二

在五彩缤纷的水果中，柠檬可说是一种神奇的药果，对人体健康有很大的益处。

柠檬具有强碱性，被认为是治疗疾病的良药。止咳、化痰、生津健脾，且对于人体的血液循环及钙质吸收均能起到促进作用。内含丰富的维生素c，不但能预防癌症、食物中毒，还能降低胆固醇，消除疲劳，增加免疫力。并且能克服糖尿病、高血压、贫血、感冒、骨质疏松症。

中医认为，柠檬性温、味苦、无毒，具有止渴生津、祛暑清热、安胎、疏滞、化痰、止咳、健胃、健脾、止痛、杀菌等功能。吃柠檬果或喝柠檬汁，能够化食、解酒，排毒。

黄柠檬的维c:新鲜的柠檬中富含维生素c和柠檬酸等，能够美容去火还能降压，助消化.另外泡柠檬最好是温水，因为高温会破坏柠檬里的有效成分.能够直接把洗净切好的柠檬片泡在温水中，加点蜂蜜会更好喝.记住，水的温度不要太高.柠檬水虽好，但也不要过贪，每一天超多喝柠檬水容易伤胃，导致胃酸过多，个性是空腹的时候不要喝太多，另外胃溃疡的人不宜喝。

## 黄小姐的青桔散文随笔篇三

雨中黄叶树，树下白发人。

每日吃午饭都要经过王叔儿子的风衣店，他总是在店门口树

下和棋友们热热闹闹下象棋。我总会凑上去给七十岁的老人支招，一旦他赢了，只笑得假牙快掉出来，他使用手安好。口水也乐得滴在棋盘上。棋友们从不在意，三下五除二又摆好一局。

认识王叔十年了，人是老了，可他棋艺未减。他是某科学院的退休职工，三年前为儿子娶了个漂亮的媳妇，乐得合不拢嘴。

而昨天，我路过那儿，只见王叔站在树下发呆，手里捧着一个茶杯，瑟瑟发抖。“叔，怎么不下棋啊？”“儿媳妇把棋扔垃圾箱里了，说耽误生意。”我顿时惊讶无语。

佛说，相由心生，千真万确。三年前如花美貌的她端坐在老板桌后，扭动转椅，不知是无聊，也不知是气派，她瞪眼不语，看着我和姜叔说话，脸上没有少妇风韵，却多了些许横肉，仿佛全国人民都对不起她，满脸……阶级斗争。

我吓得慌张逃走，怕她因我问及其公公不下棋之由而生怒，其实早已嗔恨我们十多位姜叔的棋友了。

没逃几步，我忍不住回头望了老人一眼，他依然在树下孤独地抖索着，左转一圈东张张，右转一圈西望望，我心里猛地一酸，又想起去年寒冬的一个早晨，王叔穿着灰色的好似关东军败兵下来的旧大衣，站着不太正规的马步，双手托起他儿子店铺的卷闸门，那一幕，背影，那一幕，我想起了朱自清的《背影》，又好似拼命杨三郎的`英魂所在，我真那么想。“王叔，这么早开门啊？”我问。“给儿子打工啊！他是老子，我是儿子，他搂着媳妇睡觉，我在这挨冻！”“他不搂媳妇你搂啊？”我笑了，“你这坏蛋！”他骂了我一句。可怜天下父母心！我无语。

秋雨冰冷地飘着，黄叶儿零乱地打在白发老人头上，身上……

我下意识用手捂住脸，很凉，人比秋，谁更凉？老人还能活几年？下棋是不是他唯一的精神快乐？每次用退休金给孙女买饮料，我总是不忍心收钱。

我怎么了？

天真的很凉，我的眼里是凝结的霜。树叶儿千片万片在风中旋飞，它们恋恋不舍，终究叶落归根，在树下堆叠成壮丽的叶冢，叶儿把生命燃烧成了火，尔后灿烂地死去，一片片离去，一片片疼痛，树下的老人不懂诗词，他也许只能在秋风里瑟瑟发抖，把自己满头白发任秋风抓乱成杂草，棋盘上指点江山的矍烁精神，待死后默默地埋入土中。

## 黄小姐的青桔散文随笔篇四

青柠檬不同于一般的水果直接吃或切开吃，通常作为一种消暑的饮品的原材料，切成薄片后放入冰水中再加入一些辅助成分便是一杯好的饮品，同时还可作为海域类似于夏威夷风情的拉菲杯中装饰之用的点缀物，在盛产青柠檬的地方为增加销量和保存，有的是直接将青柠檬晒干了的，虽然流失微量元素较多，但使用时还持续着原有的味道，新鲜青柠檬不内含化学成分，具有养颜美容降火去热的功效，但性微寒，且较为苦涩，取适量即可。

黄柠檬泡水风味更佳，用温水冲些蜂蜜，然后柠檬去皮泡在蜂蜜水中，能够促到养颜、排毒的效果。在夏天容易热，爱起逗，出油，脸色容易黄。放进冰箱，又凉快有排毒，皮肤自然就好了。

青柠檬与黄柠檬相比价格会贵。

鼻闻：用鼻子仔细闻闻，带有新鲜的柠檬芳香气味的是好柠檬。

眼看：用眼睛仔细看，如果柠檬表面有霉点、洞子或色彩暗沉呈深黄色，就是时间过长的柠檬，其营养成分会大打折扣，此时请不要购买。

刀切：将柠檬买回家后，用刀切开，柠檬内部果实坚实、色彩浓厚有光泽的，则是好柠檬。

柠檬二三月份成熟，味道极酸，故孕妇及肝虚者嗜食，又有“宜母子”或“宜母果”的美誉。柠檬果实中内含糖类、钙、磷、铁及维生素b1、维生素b2、维生素c等多种营养成分，此外，还有丰富的有机酸和黄酮类、挥发油、橙皮甙等。对促进新陈代谢、延缓衰老及增强身体之免疫潜力等都十分有帮忙。

## 黄小姐的青桔散文随笔篇五

暗雨不接，流云不歇。冬日的阳光，看似万丈光芒，依然不能赶走寒意，徒有其表罢了！

悄悄得坐在教室的角落里，看着学生们在考场一副认真答题的模样，不知情的人或许会被眼前场景所感动，孩子们真努力啊！殊不知，十分钟后，大部分学生已无所事事，换个词也许更恰当，无所适从。他们仅仅是答题而已。

在这个地方，这个季节，本以为的鹅毛大学并未出现，室外阳光明媚碧空万里，青黄的草地，看上去全是暖色调。罢了，也只是看上去而已，当你出去到外面，你切实感受到的是冷，彻骨的冷。

学生们都穿的很厚，裹得严实，但是手、脸早已透红带黑，校服是免费的，于是套了又套；伙食是不要钱的，吃了又拿，拿来当玩具武器；牛奶有派送的，水果有领的；宿舍也是有的，防风能睡，虽然不保暖，至少不花钱的。这里所有的耗费似乎都是免费的，对于他们而言，最大的耗费应该就是时

间了吧！毕竟，活着就是时间的倒数读秒。

看似美好的一切，却让人想逃。

你看，他们在考场那焦躁不安的神情，那手足无措的样子，考试时间才刚刚过去三分之一，刚好允许交卷的时间，考场只有稀稀落落几个人零散着。楼下又出现了那些身影。

突然想到那些年我为了中考，为了高考！

高挂的晴日啊！何日你才能贴近地面呢？

## 黄小姐的青桔散文随笔篇六

相比较之下，一般黄柠檬的维c的含量会比较高一些：新鲜的柠檬中富含维生素c和柠檬酸等，能够美容去火还能降压，助消化。另外泡柠檬最好是温水，因为高温会破坏柠檬里的有效成分。能够直接把洗净切好的柠檬片泡在温水中，加点蜂蜜会更好喝。记住，水的温度不要太高。柠檬水虽好，但也不要过贪，每一天超多喝柠檬水容易伤胃，导致胃酸过多，个性是空腹的时候不要喝太多，另外胃溃疡的人不宜喝。

个人认为黄柠檬泡蜂蜜水效果更好，蜂蜜柠檬水适用于长期电脑工作者，能够淡化电脑辐射的斑点，对皮肤的保养以必须的效果。像我们果汁里的柠檬汁也都是用黄柠檬做的。所以我们日常生活美容食用方面还是黄柠檬比较好。

总结精选（2）：

## 黄小姐的青桔散文随笔篇七

黄柠檬和青柠檬是两个不同的品种，千万不要以为青柠檬是没有成熟的黄柠檬哦。这青柠、与黄柠檬有着不同的口感和气息，也有着不同的用法。黄柠檬会随着果实的成熟而变黄，

而青柠檬从挂果到成熟都是青色。

黄柠檬的表皮纹理较粗糙，肉色淡黄，近闻散发出一股浓郁的清香；青柠檬外皮色彩碧绿，表皮光滑，果肉通透，近闻有清淡的柠檬香。从营养上来讲，两者的营养成分基本相同，只是青柠檬中的柠檬酸和维生素c含量稍高些，因而其口感更酸。

我国北方和国外的柠檬大多是黄色的，多用于西餐，可榨成柠檬汁来烹调海鲜，有去腥味、增鲜香的作用；还可切片泡水，有消脂减肥的作用。青柠檬多见于南方，东南亚人喜欢用较酸的青柠檬入菜，与鱼类同烹能够解腥，与肉类同烹可使其松软鲜美，搭配重口味的菜则可消除油腻感，使人清爽又开胃。喜欢酸涩口味的人也能够选用青柠檬泡水。此外，青柠檬的皮较薄，所以常用来制作酸味浓郁的果汁饮料。

### 如何挑选柠檬

鼻闻：用鼻子仔细闻闻，带有新鲜的柠檬芳香气味的.是好柠檬。

## 黄小姐的青桔散文随笔篇八

1. 青柠檬则是东南亚美人。青柠檬与黄柠檬是同族姐妹，可不要误以为青柠檬是未曾成熟的黄柠檬。两姐妹虽然最初都从东南亚起源，命运却大有不同。据说此刻东南亚已经无人种植黄柠檬，个个种植园里都是青柠檬独揽天下。无他，东南亚人嗜辣嗜酸，青柠檬口味更为尖锐浓烈，而香味却较清淡，恰好能够调出经典的东南亚sharp滋味，却又不会夺走香茅蓝姜等调味料专司的浓香扑鼻。

2. 青柠檬碧绿，表皮光滑似橘，凑近闻也香味浅淡。黄柠檬散发着一股浓郁清香，表皮纹理细致。



3. 黄柠檬多用于西餐，欧陆料理。柠檬汁配海中鲜，去腥味钓鲜香。另外一个常见主角是柠檬水，上好的柠檬配法国依云最好，一升水大概三片柠檬，味道在若有若无之间，最是悠远。青柠檬则是东南亚美人。青柠檬与黄柠檬是同族姐妹，可不要误以为青柠檬是未曾成熟的黄柠檬。

4. 黄柠檬：果肉色泽浅金淡黄，口感酸、薄。适应那种酸味之后，其实当作水果慢慢品尝也能够理解。