

# 青岛荔枝饮品 左园饮品OEM贴牌 年节荔枝饮品

产品名称	青岛荔枝饮品 左园饮品OEM贴牌 年节荔枝饮品
公司名称	日照左园饮品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市高新区荟阳路80号
联系电话	13805320265

## 产品详情

### 荔枝醋有什么好处

荔枝醋是现在比较受欢迎的果醋饮料，口感酸甜，非常解腻。很多人想自己尝试做一下荔枝醋，那么荔枝醋怎么做呢？首先将干荔枝洗干净，放入瓶中，倒入醋发皎两个月后饮用放置3到4个月以上，饮用风味更加选购荔枝时色泽浓艳，外皮苍老的好，青岛荔枝饮品，然后放入一些蜂蜜，味道会更加好，这是简单的荔枝醋的做法，口感也不错，如果想要购买现成的荔枝醋可以联系我们左园饮品。

### 果醋制作方法

**果品处理:**先剔除虫果及腐烂部分，然后洗净放入木制或不锈钢容器中捣碎。

**拌料:**在捣碎的果料中掺入麸皮，用量以手握原料能从指缝中挤出水为宜。再在拌好的原料中加入总量3%的麸曲，搅拌均匀后，堆成高1-1.5米的馒头形。

**发酵:**每日倒料1-2次，温度控制在35 左右。温度低时，可用覆膜覆盖保温。约经10-15天，年节荔枝饮品，原料发出醋香味，温度同时下降，装入陶瓷缸，加盖后熟。

**淋醋:**后熟1周后，加入与料同重的水，浸泡4-5小时，然后淋醋。

**杀菌贮藏:**果醋淋出装瓶后，在60-70 下杀菌10分钟，荔枝饮品批发，即可贮藏。

荔枝醋作为果醋中的一种，它具有果醋的所有保健功效同时，荔枝饮品厂家，荔枝醋还具有荔枝的特有风味物质，使人们在享用荔枝醋的滋补的同时陶醉在荔枝香气中。荔枝醋具有很多的好处。食醋的风味成分主要是挥发酸，而不挥发酸含量较少。水果中不挥发酸含量较多，且水果酸甜适口，香气浓郁。水果中含有的果酸属不挥发性有机酸，风味优良，在果醋生产中可直接进入成品中，改变了果醋中不挥发酸和挥发酸(主要是醋酸)的比例，使食醋的刺激酸味减弱而变得柔和，从而提高果醋的口感质量。

青岛荔枝饮品-左园饮品OEM贴牌-年节荔枝饮品由日照左园饮品有限公司提供。日照左园饮品有限公司是从事“酸枣汁,荔枝醋,山楂汁,芒果汁等饮品生产贴牌代加工等”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：崔总。