休闲食品 特色食品 特产 散装凉果水蜜桃 槟榔梅

产品名称	休闲食品 特色食品 特产 散装凉果水蜜桃 槟榔梅
公司名称	汕头市澄海区奕苑食品厂
价格	370.00/件
规格参数	品牌:宜康 售卖方式:散装 商品条形码:无
公司地址	汕头市澄海区隆都镇前美村
联系电话	86 0 13421878613 13421878613

产品详情

品牌	宜康	售卖方式	散装
商品条形码	无	地方风味	广式蜜饯
加工工艺	其他类	等级	一级
规格	25公斤	净重	500（g）
原产地	广东	保质期	360（天）
生产日期	最新	生产厂家	汕头市宜康食品实业有限公司
储藏方法	请存放于干燥和阴凉的地方，避免阳光直射	原料与配料	水蜜桃，食盐，白砂糖，糖精钠，甜蜜素，山梨酸钾，天然色素
卫生许可证	440517010198	产品标准号	DB44/T 517-2008
特产	是	产品类别	果脯

水蜜桃

百科名片

水蜜桃

水蜜桃，在植物分类学上属于蔷薇科，梅属，桃亚属，为落叶小乔木。一般树高3－4米。干性弱，树冠开张。幼树生长旺盛，1年生长枝达1米以上。芽具有早熟性，树冠形成快。开始结果早，定植2～3年开始结果，6～7年达盛果期，15～20年后渐入衰老，寿命较短，一般管理较好的25～30年还能保持较高产量。

中文学名：	水蜜桃		科：
拉丁学名：	prunus persica		属：

二名法：	prunus persica	亚属：	
界：	植物界	种：	
门：	种子植物门	分布区域：	原产于中国，逐渐传播
纲：	双子叶植物纲		周边地区，从波斯传入
目：	蔷薇目		

形态特征

成熟的水蜜桃略呈球形，表面裹着一层短短的绒毛，青里泛白，白里透红。一个桃子一般重一二百克，大的重三百多克。水蜜桃皮很薄，果肉丰富，宜于生食，入口滑润不留渣子。刚熟的桃子硬而甜，熟透的桃子软而多汁，吃时宜轻轻拿起，小心地把皮撕下去；其滋味恐怕可以和王母娘娘的蟠桃互相比较了。这样的果品，对于老年人和牙齿不好的人来说，是难得的夏令珍品。

吃剩下的核就是水蜜桃的种子，外壳呈长扁形，两端稍尖，表面疙疙瘩瘩的，比较硬。核由两片合成，敲开便可看到桃仁。桃仁可以吃，也可以入药。将桃核种入泥土，它先长出胚芽，将壳胀裂，逐渐长成一株树苗。

桃树苗从春天破土而出，到黄梅季节进行嫁接。需要什么品种的桃子，就摘取该品种桃树的嫩芽，嫁接到桃苗上。经过十天半月，嫁接的芽就会转青成活。这时，去掉其他的芽，让嫁接的芽长大，到第二年春天即可移栽，一般三年就可开花结果。

桃树是落叶乔木，树枝光滑，叶子狭长，树皮中含有一种胶液，叫桃胶，可用于石卵，还可制中药。

每年三、四月份，桃园一片绯红。从高处远眺，桃园就像一张粉红的地毡铺在大地上，给周围的山山水水添加了许多春色；近看，一朵朵桃花竞相开放。这时人们在园中忙着给桃树除虫，给桃花授粉。到了四月中下旬，桃花渐渐凋谢，树干上留下了一个个小毛桃。等到小毛桃长到核桃那么大的时候，便要修剪，使每条小枝上只留一至三个健壮的桃子，同时根据桃树结果情况施足基肥，保证桃子得到充足的养分，然后用桃袋把一只只碧青、裹着白白厚厚的小绒毛的毛桃包起来。这样有两个好处，一是可避免阳光直接暴晒，到成熟时不影响桃子的美观。二是防止昆虫和鸟类的啄食。小毛桃在里面悄悄长啊、长啊，到了

六、七月份，桃袋已经鼓鼓的了。这时就是人们收获的时候了。走进桃园，一鼓沁人肺腑的桃香扑鼻而来，没吃就使人垂涎欲滴了。

水蜜桃食谱

水蜜桃茶

原料：红茶茶包1包，水蜜桃3个，柠檬半个，蜂蜜1大匙。

做法：

1、先将水蜜桃切片。

2、将水蜜桃放入锅中，加入开水煮沸。

3、加入新鲜压榨的柠檬汁及蜂蜜。

4、加入红茶1包并充分搅拌均匀，直至茶包不再渗出茶色时熄火即成。

水蜜桃布丁

原料：水蜜桃2片、全蛋4个、蛋黄2个、300克、细砂糖60克、糖粉适量

做法：

1. 水蜜桃先用汤匙等器具压碎，再用滤网过筛一次备用

2. 将全蛋和蛋黄先打散，加入鲜奶与细砂糖用小火加热，煮至细砂糖溶解即可熄火，随即过筛二次备用。

3. 将做法1的水蜜桃与做法2的布丁液拌匀，就可倒入模型中，烤盘加水隔水蒸烤，入烤箱以上火0°C下火170°C，烤约40分钟即可。

4. 待烤好的布丁冷却后，表面装饰些水蜜桃并撒上适量糖粉即可完成。

5.放入冰箱。

水蜜桃派

主料：甜派皮250克,蜜桃300克

辅料：果胶3克,鸡蛋60克,鸡蛋黄20克,小麦面粉40克,杏仁125克

调料：牛油100克,白砂糖65克,朗姆酒15克

做法：

1.无盐牛油放置室温软化，用打泡器稍微打发；

2.加入过筛后的糖粉拌至乳白色后，分次加入全蛋及蛋黄拌匀；

3.加入兰姆酒与过筛的杏仁粉和低筋面粉拌匀，即为奶油杏仁馅；

4.将甜派皮擀开成0.4厘米厚，放入派盘内整形后用叉子插孔，松弛约15分钟；

5.将奶油杏仁馅装入挤花袋（无需使用挤花嘴）挤入甜派皮中，用抹刀抹均匀以整形；

6.将水蜜桃从罐头中取出，用纸巾稍微吸干水分后，排入挤花袋中；

7.再放入烤箱190/190°C烘烤约50～60分钟；

8.将烤好的水蜜桃派取出，将镜面果胶用刷子刷在派的表面即可。