

济南折优惠什锦罐头 杭州什锦罐头厂家 山东百果庄园

产品名称	济南折优惠什锦罐头 杭州什锦罐头厂家 山东百果庄园
公司名称	山东百果庄园食品有限公司
价格	20.00/普通
规格参数	
公司地址	山东聊城冠县新世纪工业园区
联系电话	86-6355288136 13863535072

产品详情

济南折优惠什锦罐头 杭州什锦罐头厂家 山东百果庄园 什锦罐头的作法：

- 1、取一只带盖的完整无瑕疵的玻璃瓶用清水把瓶和盖子彻底清洗干净；
 - 2、把玻璃瓶和盖子放入锅中，加入凉水（水量必须没过玻璃瓶）；上火煮沸后转小火继续煮十分钟后关火，自然晾凉（起消毒作用）；
 - 3、在煮制玻璃瓶时，把需要用的水果清洗干净；
 - 4、准备一盆淡盐水；
 - 5、把桔子剥皮后去掉桔子瓣上的白丝络；
 - 6、把猕猴桃去皮切块；
 - 7、梨去皮去核后切成块，放入之前准备的淡盐水中（以防氧化变黑）；
 - 8、将桃去核后切块也放入淡盐水中；
 - 9、取出自然晾凉的玻璃瓶，先在瓶底放入一层切好的梨肉，均匀的撒上一些白糖；
 - 10、再放入一层桃肉，均匀的撒上白糖；
 - 11、再放入一层桔子瓣，均匀的撒上白糖；
 - 12、最后放入猕猴桃，高度是距离瓶口2厘米处；
 - 13、倒入凉白开至没过猕猴桃即可；
 - 14、将瓶盖轻轻的搭在瓶口，切不可拧住；
 - 15、在锅里倒入一些水，放上篦子，将搭上瓶盖的玻璃瓶放在篦子上，盖锅盖后上火蒸；
 - 16、水开后转小火继续蒸至30分钟即可关火；
 - 18、关火后打开锅盖，垫一块布将瓶盖紧紧拧住，待其自然晾凉后放入冰箱，可保存三个月。
- 山东百果庄园食品有限公司成立于2003年，以中国食品协会为依托的水果深加工企业。公司座落在“水果之乡”——冠县工业园区内，公司注册资金1000万元，现有员工180人，其中科研技术人员35人。为山东农业大学的教学科研基地，拥有雄厚的科技开发实力。 · 郝志欣 业务经理 · 电话：0635-5288136 · 手机：13863535072