

# 自产自销做月饼等糕点专用的红绿瓜丁

产品名称	自产自销做月饼等糕点专用的红绿瓜丁
公司名称	常志刚（个体经营）
价格	132.00/箱
规格参数	品牌:红绿瓜丁 售卖方式:包装 商品条形码:无
公司地址	中国 天津市 天津市河北区兴耀批发市场3区14排23号
联系电话	86 022 26786678 15022371885

## 产品详情

品牌	红绿瓜丁	售卖方式	包装
商品条形码	无	地方风味	京式蜜饯
加工工艺	果脯类	等级	AA
规格	00	净重	500（g）
原产地	河北	保质期	360（天）
生产日期	/	生产厂家	河北
储藏方法	干燥	原料与配料	无
卫生许可证	有	产品标准号	JBT/100782-2007
特产	否		

工艺流程选料 清洗 去籽 盐渍 切制 漂洗 染色 煮制 冷却 包装 成品

### 制作方法

- 1.制坯：选用新鲜菜瓜为原料。用清水洗净后，剖开去籽粒，然后加盐制成坯。
- 2.切制：将瓜坯根据需要不同切成各种形状，如丁、片、条、圆及各种花形。
- 3.漂洗：将瓜坯放入清水中，反复漂洗数次，直至将盐分基本脱去为止。
- 4.煮制：取砂糖及适量食用色素(可根据需要加入各种不同颜色)与瓜坯拌和均匀，然后放入锅中，加热煮沸，煮至瓜坯成透明状而且色泽鲜亮时，即可捞出，沥去余糖液。
- 5.包装：将制品分装于玻璃罐中即为成品。

