

特卖会杏仁万家合源食品品质上乘！

产品名称	特卖会杏仁万家合源食品品质上乘！
公司名称	云南万家合源食品有限公司
价格	面议
规格参数	品种:美国大杏仁 等级:1 破碎率 :1.0 (%)
公司地址	中国 云南 昆明市 云南万家合源食品有限公司
联系电话	86-018701941387 18701941387

产品详情

名片

果脯知识果脯是用新鲜水果经过去皮、取核、糖水煮制、浸泡、烘干和整理包装等主要工序制成的食品，鲜亮透明，表面干燥，稍有粘性，含水量在20%以下。果脯种类繁多，著名传统产品有苹果脯、杏脯、梨脯、桃脯、太平果脯、青梅、山楂片、果丹皮等。果脯(gu f)，也称蜜饯，果脯(图1)是以桃、杏、李、枣或冬瓜、生姜等果蔬为原料，用糖或蜂蜜腌制后而加工制成的食品。除了作为小吃或零食直接食用外，蜜饯也可以用来放于蛋糕、饼干等点心上作为点缀。传说果脯是明朝时期的御膳房发明的。北京和台湾为蜜饯生产重镇。特点果脯选料精、加工细，所以产品色泽好，味道正，柔软爽口。色泽由浅黄到桔黄，呈椭圆形，不破不烂，不反糖，不粘手，吃起来柔软，酸甜适口。京郊生产的果脯，果脯(图5)块形完整，色泽透明，肉质丰富，质地柔软，酸甜可口，原果味浓，营养价值高。典故北京的果脯蜜饯制作来源于皇宫御膳房。为了保证皇帝一年四季都能吃上新鲜果品，厨师们就将各季节所产的水果，分类泡在蜂蜜里，好让皇帝随时食用。后来，这种制作方法从皇宫里传出来，北京就有了专门生产果脯的作坊。北京所产的果脯称为京式果脯，是北京特产，中外闻名。我国用蜂蜜腌制水果、蔬菜历史悠久，早在春秋战国就见诸文字记载，到三国时期已有莲子、藕片、冬瓜条等蜜饯。唐代宫廷为了贮存入贡水果，采用蜂蜜泡浸，开始有“蜜煎”之称。宋代蔗糖生产多起来，增添了糖渍橘饼、甜姜等。为了区别，用蜜做的叫蜜饯，用糖做的叫果脯。北京民间制作的果脯，相传始于明末皇宫御膳房，已有300多年的历史。历代相传，具有选料精、加工细、工艺水平高、色美、味正、柔软爽口的特点，而且保留了原有果品所含有的营养成分。1913年前门聚顺和的制品，曾获巴拿马国际博览会金奖。从此，北京的蜜饯、果脯，蜚声中外，成为一项传统的出口商品。

本产品的品种是美国大杏仁，等级是1，破碎率 是1.0 (%)，饱满率 是2.0 (%)，杂质 是1.0 (%)，水分 是5.0 (%)，色泽、气味是正常，产地/厂家是云南万家合源食品有限公司，属性是属性值