

## 新价格（12元）特卖 杏干

产品名称	新价格（12元）特卖 杏干
公司名称	北京尚荣佳缘贸易有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:杏干 品种:蜜饯 售卖方式:散装
公司地址	北京市昌平区回龙观镇城北回龙观商品交易市场西调料C排53号
联系电话	13911793950 13810592838

## 产品详情

品牌	杏干	品种	蜜饯
售卖方式	散装	等级	AA级
规格	斤	净重	24（g）
原产地	新疆	保质期	365（天）
生产日期	2011-5-23	生产厂家	乌鲁木齐汇源果品厂
卫生许可证	QS.65011702002	特产	是

本品口感细腻，源于新疆天然果蔬加工而成杏干味甜、质软，杏仁香脆可口，性热，具有活血补气，增加热量的作用，富含蛋白质、钙、磷、铁、维生素c等成分，和田杏干采用新疆和田特有气候天然晾制而成，口味独特、老少皆宜、口感舒适，只要您吃过天然正宗的特产，就会得到您的好评，是居家零食、招待客人、旅游，馈赠亲朋好友之理想佳品杏干色泽美观，酸甜爽口，色、香、味俱全，保持了鲜杏的天然色泽和营养成分，并具生津止渴，去冷热毒之功效。清代已有杏干生产主产于新疆库尔勒、阿克苏等地，选用本地特产大白杏为原料，经净洗；去核、脱水、加压浸糖、低温制干、包装等工序制成。原料杏呈黄白或橙红色，肉质柔软，可溶性固形物适中。

杏干的品种很多，主要有大红干、二红干和酸干三类，其它还有黄干、窖干等。一般加工制作杏干，用水分较少、核小，肉厚的鲜杏为好。采摘成熟的鲜杏后，先剥肉取核，把杏用手捏成两半，然后摊放在石板（块）或席片上晾晒。头两天，果肉的水分大，要勤翻动。五、六天后八成干时，堆起来捂汗一两天，杏干便柔软均匀，色泽增红，再用手搓成猫耳朵状，并搓亮，晾晒一天，就制成了。