

【】批发咸干花生 安徽特产

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 【】批发咸干花生 安徽特产 |
| 公司名称 | 上海毅旺实业有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:都市余味 品种:咸干花生 售卖方式:包装 |
| 公司地址 | 中国 上海市松江区 上海市沪松公路2101号国际食品城S1区A9-A11号 |
| 联系电话 | 86 021 37629978/37629979 13817459940 |

产品详情

| | | | |
|------|-------|-------|-----------------|
| 品牌 | 都市余味 | 品种 | 咸干花生 |
| 售卖方式 | 包装 | 商品条形码 | 6 936651 907235 |
| 等级 | 普级 | 净重 | 500 (g) |
| 原产地 | 安徽 芜湖 | 保质期 | 360 (天) |
| 生产日期 | 见封口 | 生产厂家 | 上海真妞食品有限公司 |
| 特产 | 是 | | |

咸干花生是四川名小吃之一，历史悠久，家喻户晓。其特点香脆可口，回味悠长，是小吃、下酒的好伴侣，老少皆益。在全国生产厂家众多，其中四川省罗江三益食品产的咸干花生率先投入市场。

制作方法介绍如下：

- 1)选料：花生在使用前需经挑选，主要是拣除破碎、不熟、虫蚀、损伤和发霉等不完善果。同时拣出原料中的特大和特小果及异品种果，并摘去果蒂，以保证成品果形均匀一致，外观良好。
- (2)浸泡水煮：将选好的原料放入一定浓度的盐水池中浸泡1~2天，泡后放入盐水锅中煮熟，浸泡和蒸煮时间依果形大小而定。?
- (3)水洗、挑疵：将煮好的花生果用洗果机洗刷去泥土，洗至花生壳呈白色，网纹内无残留泥土等污物，

甩干后自然晾干，再拣除疵果。

(4)烘烤：晾干后的花生果即可进行烘烤。目前，我国主要有两种烘烤方法——烤炉法和火炕法。烘烤要用慢火，升温不能过快，还要不断地翻动，使花生果受热均匀，保证成品的火候均匀一致。