

焦作桃罐头 君果食品 桃罐头怎么做

产品名称	焦作桃罐头 君果食品 桃罐头怎么做
公司名称	商丘市君果食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县大杨集镇汤庄村
联系电话	15518655767 15518655767

产品详情

原料选择选择优质黄桃，成熟度8.5%，新鲜饱满，无病虫害，机械损伤，直径5cm以上。切割并挖出黄桃，沿着关节将它们切成两半。它们不应该倾斜形成大块和小块。半切后，将黄桃片浸入2% hsi盐水中以保护颜色。用核心挖掘机切下半黄桃块并挖出桃核心。切口应该是光滑和椭圆形的，但是水果不能被挖得太多或被砸碎，留下一点红色的肉。挖掘核心后，应及时浸泡或浸入2%盐水中以保护颜色。将剥落和漂洗的桃仁坑均匀地铺在单层的烫洗机线上，使得果皮完全暴露于碱液。碱液浓度为6%至12%，温度为85至90。处理时间为30-70秒，然后用水洗涤碱液。

桃子具有很高的营养价值，富含蛋白质，脂肪，糖，桃罐头生产线，钙，磷，铁和维生素B，C等成分。与此同时，桃含有高铁含量，所以每个人通常都说吃多了桃也可以防止贫困。。常规的桃子还可以起到通便，减少血脂，去除黑斑，延缓衰老，提高免疫力等等，并且每季都经常买桃子。对于孩子来说，他更喜欢吃桃子罐头，玫瑰和桃子也是很好的天然嫩肤产品，除了预防和治疗辽病的作用外，更有美容和美容。市场上的大多数果酱都是用明胶，增稠剂，调味剂等制成的。果酱不多，但它看起来很香，很有吸引力。

黄桃罐头原料：6个甜鬃桃，100克冰糖（可根据自己的口味调整）Step1：黄桃子，黄桃不宜去皮，桃罐头怎么做，半切后，用勺子去，核心，放入水中，加入适量的冰糖; Step2：中火炖15分钟！ Step3：让它在碗里冷却，焦作桃罐头，一定要保留汤，因为那些是含糖的水，还有黄桃的另一种精华;等待凉爽，桃罐头怎么开，把它放入一个好的玻璃罐中，然后把它放在冰箱里我会在冰上待一会儿，这是我童年时代的黄桃回忆！，从家里吃新鲜的罐头，美味，更放心，做更多的保存

焦作桃罐头-君果食品-桃罐头怎么做由商丘市君果食品有限公司提供。商丘市君果食品有限公司（www.jggtsp.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.jgspgt.com）还是专业从事砀山黄桃罐头厂，安徽糖水黄桃罐头，黄桃罐头价格的厂家，欢

迎来电咨询。