

桃罐头生产厂家 君果食品罐头生产厂家 许昌桃罐头

产品名称	桃罐头生产厂家 君果食品罐头生产厂家 许昌桃罐头
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

将预先煮熟的桃子糖浆放入含有0.1%柠檬酸的热溶液中，并在90-100℃下烫漂2至5分钟，直到桃子块是半透明的。热烫后立即用冷水冷却。修剪，用锋利的刀罐装去除桃块上的斑点，残留皮屑。成品桃片以不同颜色和大小包装，排出整齐，填充量不小于净重的55%。填充后，立即加入80℃或更高的热糖水，糖液的浓度为25%至30%，并加入0.1%柠檬酸和0.03%不同的Vc。排出并密封油箱并将其加热到排气箱中，并立即将油箱密封在75℃的中心温度。或真空抽空，真空度为0.03~0.04MPa。在沸水中灭菌并冷却10至20分钟，然后冷却至约38℃。

配料：1000克黄桃，桃罐头生产厂家，200克冰糖。做法：1) 准备原料。2) 桃子被清洗干净。3) 去皮桃皮。4) 切成大块。5) 将黄桃切成陶瓷罐，许昌桃罐头，加入冷水。6) 水的量刚刚超过了桃子。7) 加入冰糖。8) 烧开水。9) 煮沸后，用勺子取出漂浮的泡沫，煮至黄桃软。到处都可以关掉黄桃的气味。10) 将玻璃瓶放入锅中约3分钟。11) 将玻璃瓶中的水擦干净后，放入煮熟的黄桃，将蛋糕放入冷水中煮沸。盖上盖子用热的热量，让它冷却，然后放入冰箱。

黄桃不耐贮藏，是最易腐烂的水果之一。收获后，它只能保存四或五天。冷冻黄桃也是保存黄桃的常用方法。加工成本低，适用范围广，但冷冻过程会导致养分流失，桃罐头820g，味道不佳。因此，将鲜黄桃直接卖给加工厂制作黄桃罐头已成为许多果农的好选择。桃子本身的特征决定了它适合罐头。黄桃肉是金黄色，无红色素，含有胡萝卜素，褐变不太明显。罐装黄桃不能是汤。将黄桃加工成罐头食品，可以有效改善黄桃的口感，满足大众的口感。

桃罐头生产厂家-君果食品罐头生产厂家-许昌桃罐头由商丘市君果食品有限公司提供。桃罐头生产厂家-君果食品罐头生产厂家-许昌桃罐头是商丘市君果食品有限公司（www.jggtsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：戚经理。同时本公司（www.j

gspgt.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。