

桃罐头贴牌 六安桃罐头 君果食品罐头厂家

产品名称	桃罐头贴牌 六安桃罐头 君果食品罐头厂家
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

[黄色罐头食品]原料：黄桃2公斤，适量冰糖，适量水，4个玻璃瓶。做法：1，黄桃，冰糖准备好，六安桃罐头，选择黄桃时，尽量选择坚硬，新鲜。2.洗净并去皮黄桃。3，先用水果刀分成两半，中间有一个核心，从中间慢慢挖出核心，桃罐头820g，然后切成大块。4.在锅中加入适量的水，加入冰糖煮。5，放入黄桃块，转小火约20分钟。6.关火几分钟，让它自然冷却。7.将开水放入锅中煮沸，置于30度的温度下。把它放在干净的玻璃瓶和瓶盖里。8.控制瓶子干水。将黄桃和汤放在一起，放入玻璃瓶中，盖上盖子，放入冰箱冷藏，至少半年也不会坏。

在罐头食品的储存过程中，营养成分的损失远低于新鲜食品。拿破仑创造罐头食品的初衷是长期保存新鲜食物。这是事实。真空环境中的食物比暴露在空气中的食物具有低得多的营养损失率。相反，新鲜的食物，从收获，运输，到货架，被拉回家并放入冰箱，桃罐头贴牌，直到它最终被你吃掉是一个漫长的过程。有时这个过程甚至长达2周！在这个过程中，虽然食物没有腐烂，但它已经失去了很多营养。例如，芦笋，菠菜和绿豆中的维生素C，在储存24小时后，损失了40%，30%，20%。

[玻璃瓶的清洁和消毒]：1. 取一个没有裂缝的玻璃瓶，桃罐头代加工，并用水冲洗。2.在锅中放入足够的冷水。3.将玻璃瓶洗净，放入水中。烧开水。转向中小火，继续煮约15分钟。5.15分钟后，关闭加热。当锅中的水温下降到约30度时，将瓶盖放入水中。（如果是玻璃盖，请将其直接放入锅中，然后用瓶子煮。6. 盖上盖子，加热水，取下瓶盖，控制水分[桃子清洗和纸浆挖掘]：7。将桃子放入水中，加入1汤匙生粉，搅拌均匀。8。将桃子和杂质清洗在桃子表面，然后用清水冲洗。9。用水果刮刀将桃子洗净，刮去皮肤。

桃罐头贴牌-六安桃罐头-君果食品罐头厂家(查看)由商丘市君果食品有限公司提供。桃罐头贴牌-六安桃罐头-君果食品罐头厂家(查看)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.jgspgt.com）还是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。