

# 黄桃罐头厂家电话 黄桃罐头厂家 君果食品罐头厂家

产品名称	黄桃罐头厂家电话 黄桃罐头厂家 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

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%。罐装后，立即注入80℃以上的热糖水，糖溶液的浓度为25%~30%，添加0.1%柠檬酸和0.03%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℃。

杨梅罐头水果：杨梅，冰糖。做法：1) 杨梅加矿泉水，水量没有超过杨梅，加入适量的冰糖。

2) 煮约15分钟，痰的时间可以延长，适量的汤也是盛行的。

3) 用勺子正确挤压杨梅，让杨梅汁渗出，但不要将其全部压碎。4) 关闭热源，黄桃罐头厂家电话，自然冷却后放入冰箱，黄桃罐头厂家，随身携带。罐装橙子：酸橙，木糖醇，水，密封瓶（zui是玻璃），蒸锅（不要使用铁锅，使用搪瓷锅或不锈钢锅）。做法：1) 准备橙子和木糖醇，砀山黄桃罐头厂家地址，蒸锅（不要使用铁锅，使用搪瓷锅或不锈钢锅），木筷子或木铲。

2) 去除橘子，去除经络，只留下肉。3) 用牙签切开橙色的腰部，露出肉的间隙。（这一步非常重要，有助于橙子的味道）4) 用水蒸煮锅（没有多少水，只是没有橘子），加入木糖醇溶解。5) 倒入橙子，慢慢煮至橙子变软。用木筷子继续搅拌，直到果汁逐渐减少。关闭加热，冷却（必须冷却），将橙子放入瓶中，尝试将其填满，盖上盖子，冷却后食用。

事实上，罐头食品是高品质和良好的外观。例如，大多数罐装水果是玻璃瓶或透明软包装。你可以直接看到美丽而完整的橘子，桃子，苹果，梨等。对于无法看到“含量”的罐头，如果使用原材料的质量，黄桃罐头厂家代理，可能会影响整批产品的质量，很少有制造商会冒这个风险。中国是世界上最大的罐头食品生产国。其产品远销美国，欧盟，日本等世界各国，出口量达300万吨。对这些国家的食品审查特别严格，中国的罐头食品在国际市场上如此受欢迎，以至于它可以证明罐头食品的质量。

黄桃罐头厂家电话-黄桃罐头厂家-君果食品罐头厂家由商丘市君果食品有限公司提供。黄桃罐头厂家电话-黄桃罐头厂家-君果食品罐头厂家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。