

炼乳批发 浙江炼乳 好源乳业【实力厂家】

产品名称	炼乳批发 浙江炼乳 好源乳业【实力厂家】
公司名称	金华市好源乳业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司
联系电话	13967440526

产品详情

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

下面金华好源乳业为您介绍一下炼乳的几大步骤：

以加糖炼乳制作为例

1. 选料：新鲜全脂乳或脱脂乳。
2. 预热灭菌：在温度为80 的条件下，预热10~15分钟灭菌。
3. 加糖：一般在浓缩前，先加入占原料乳15~16%的糖，要选择干燥、洁白、无异味的结晶蔗糖或优质的甜菜糖。如2000毫升原料乳，可加0.32公斤糖，炼乳批发，也可以将浓度约为65%的蔗糖溶液(预先在87 温度下灭菌)，倒入即将浓缩结束的原料乳中，并充分搅拌，或吸入真空浓缩罐中。
4. 浓缩：有条件的乡镇企业可利用盘管浓缩罐进行减压真空浓缩，可提高产品质量，其浓缩控制条件为45~60 ，真空度60~720毫米gong柱，加热蒸汽压力0.5~2公斤/厘米²。如果家庭生产，可利用铝锅浓缩，火力越大越好，并不断地搅和，避免料乳结成薄皮粘锅底。待浓缩到40%左右时即停火。
5. 冷却。加糖炼乳在浓缩后，不要开始就用低温冷却。要先将浓缩罐(铝锅)中已浓缩的炼乳倒出来，浙江炼乳，边搅拌边迅速冷却至28~30 ，并保持约1小时，然后进一步冷却至12~15 。
6. 装罐：用手工装罐的炼乳需静置12小时，待排出气泡后再装罐。要特别注意卫生，防止手接触产品。装炼乳的罐或瓶要在90 以上的温度下进行10分钟的蒸汽灭菌，也可装罐后用此法灭菌。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

金华市好源乳业与您分享炼乳的吃法：

炼乳蜜红豆

材料:红豆300克、炼乳适量。

做法:

- 1、材料备好。
- 2、红豆洗净后，用水浸泡一夜捞起。
- 3、泡好的红豆放入电高压锅中，放入水，水的量为没过红豆约0.5厘米，压30分钟。
- 4、排气后，将电高压锅打开，可以看到红豆已软绵，炼乳什么品牌好，但还保持粒状。
- 5、把煮好的红豆倒入锅中，加入炼乳。
- 6、轻轻搅拌，小火煮至汁略收干，放在冰箱中冷藏2小时即可。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】，炼乳品牌，【乳饮料】【炼乳】

金华市好源乳业与您分享炼乳：

炼乳是一种牛奶制品，用鲜牛奶或羊奶经过消毒浓缩制成的饮料，它的特点是可贮存较长时间。通常是将鲜乳经真空浓缩或其他方法除去大部分的水分，浓缩至原体积25%~40%左右的乳制品，再加入40%的蔗糖装罐制成的。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

炼乳批发-浙江炼乳-好源乳业【实力厂家】由金华市好源乳业有限公司提供。金华市好源乳业有限公司（www.haoyuanmilk.com）在乳制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，好源乳业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王。