

蔓越莓干批发

产品名称	蔓越莓干批发
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

产品详情

1、蔓越莓干可以直接吃

我们在吃蔓越莓干的时候洗干净了就是可以直接食用了。我们在清洗的时候是可以在水里面加入少量的淀粉来进行清洗，将淀粉和水和均匀了，将蔓越莓干放入。这样清洗蔓越莓干是比较干净的了。

我们也是可以用温水清洗，将水温控制在35度左右，我们在洗的时候时间是不需要太长的，一般我们尽可能是控制在3分钟以内，洗的时候不断的搅拌，然后用流水冲洗，就可以了。

我们也可以将蔓越莓放在煮沸的水里面，煮1到2分钟就可以了，然后捞出来就可以食用了，大家也是可以将蔓越莓放在微波炉或者烤箱里面进行加热，这样可以将里面的水分蒸干了，吃起来味道也是不错的。

蔓越莓果粉是什么:

蔓越莓果粉主要成分原花青素，含量1.5%，提取来源蔓越莓，蔓越莓干，外观紫红色粉末，外观:粉末疏松、无结块，无肉眼可见杂质.颜色:具有该产品固有的色泽，且均匀一致;气味:酸甜味道，无其他特殊气味.加工工艺:以蔓越莓果汁为原料，经喷雾干燥而得.室温下保存，避免接触光、水分和氧(25℃，60%RH)，未拆原始包装可保存48个月.应用范围:食品;固体饮料;乳制;方便食品;烘焙食品;休闲食品.

许多的朋友们经常会食用蔓越莓了，但是对于蔓越莓的选购方法却不是非常的了解，所以经常会买到一些质量比较差的蔓越莓了，所以我们大家必须要了解一些蔓越莓的选购方法，那么蔓越莓的选购方法有哪些?

蔓越莓是一种表皮及果肉都是鲜红色，生长在矮藤上的小圆浆果。可做水果食用，具有独特的酸甜口味，清新爽口;也可用来做成果汁、果酱等。蔓越莓需要特殊的环境及气候条件，产量有限、十分珍贵，因而有“北美的红宝石”之称。果农在出售新鲜蔓越莓时通常会带着茎部一起，可以从其茎部坚挺的程度以及果实鲜活的情况来判断其新鲜程度。挑选色泽明亮、饱满结实的。一般来说，颜色越深红，其中花青素的含量也越高，所以我们大家购买蔓越莓的时候，就是需要多观察蔓越莓的颜色的，一般都要购买那种深红色的蔓越莓，这种的蔓越莓质量会更好的，并且口感也更加美味。