

# 秦皇岛果脯 怡口佳食品 怎么做果脯

产品名称	秦皇岛果脯 怡口佳食品 怎么做果脯
公司名称	临沂益州食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东临沂兰山区枣园镇蒙山工业园
联系电话	13869947827

## 产品详情

果脯种类繁多，传统产品有苹果脯、杏脯、梨脯、桃脯、太平果脯、青梅、山楂片、果丹皮等。果脯的制作，要经过去皮、取核、糖水煮制、浸泡、烘干和整理包装等主要工序。

生产的果脯，块形完整，色泽透明，肉质丰富，质地柔软，酸甜可口，怎么做果脯，原果味浓，营养价值高。果脯中含量最多的是糖，其中转化糖占总糖量的50%以上，这种糖易为人体吸收利用。此外，还含有大量的果酸、矿物质及多种维生素。

特点：选料精、加工细，秦皇岛果脯，所以产品色泽好，味道正，柔软爽口。色泽由浅黄到桔黄，呈椭圆形，不破不烂，不反糖，不粘手，吃起来柔软，酸甜适口。

果脯，也称蜜饯，是以桃、杏、李、枣或冬瓜、生姜等果蔬为原料，用糖或蜂蜜腌制后而加工成的食品。除了作为小吃或零食直接食用外，蜜饯也可以用来放于蛋糕、饼干等点心上作为点缀。果脯是明朝时期的御膳房发明的。北京和台湾为蜜饯生产重镇。

临沂益州食品有限公司是一家食品、饮料的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营干货、散品干果，公司位于中国山东临沂市兰山区山东省临沂市兰山区北园路。临沂益州食品有限公司本着“客户第1，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

鲜香果脯制作方法：

1.原料选择：选用7~8成熟度的桃子为原料。

2.糖液配制：糖液中转化糖含量要占50%左右，山楂果脯，才能防止鲜香果脯的返砂结晶。

3.包装：由于鲜香果脯在加工过程中，没有经过加热处理，酶的活性没有受到破坏，加上SO<sub>2</sub>含量较低，故贮藏过程中，变色现象比较严重。解决的办法是，需要真空、密闭、除氧的包装条件。

秦皇岛果脯-怡口佳食品-

怎么做果脯由临沂益州食品有限公司提供。临沂益州食品有限公司（[www.lyyzsp.com](http://www.lyyzsp.com)）是山东临沂，干果类的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在益州食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创益州食品更加美好的未来。