

吃果脯，葡萄干类要洗吗 果脯类 怡口佳食品厂家

产品名称	吃果脯，葡萄干类要洗吗 果脯类 怡口佳食品厂家
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

苹果脯工艺流程：

选料 分级 去皮 切瓣 去籽巢 浸泡 抽空 糖煮 糖渍 烘烤 挑选 包装。

苹果脯做法指导：

1. 果脯表面不粘手，果肉带韧性，果块透明，呈金黄色，含水量约为15~18%，食之甜酸适口为佳；
2. 为了防止成品返砂现象，可加少量苹果酸或淀粉糖浆；
3. 糖煮过程，务使糖分充分渗透果脯。

临沂益州食品有限公司是一家食品、饮料的企业，吃果脯，葡萄干类要洗吗，是经国家相关部门批准注册的企业。主营干货、散品干果。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。

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，果脯蜜饯类的现状，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。

真空煮制果脯工艺：

目前国内已经采用真空煮制生产工艺生产轻糖果脯。工艺流程 鲜果原料 加工处理（包括去皮、去核、切分、浸硫等） 配制糖液 真空煮制 浸泡12小时 烘干 成品。真空煮制时，糖液浓度40~50%，糖液在50~60℃ 便沸腾。由于低温煮制，使果脯保持原果的香味，维生素C损失少，又能使水分蒸发，糖液能循环利用，煮制时间约20分钟左右，果脯类，煮至果体透明，散称果脯类品种，即可出锅，连糖液一起浸泡12~24小时。同时，在配制糖液中加入40%左右淀粉糖浆，一方面可防止果脯返砂结晶，另外还可以降低甜度，使果脯具有甜度低，果味浓的特点。

吃果脯，葡萄干类要洗吗-果脯类-怡口佳食品厂家(查看)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）为客户提供“炒货食品,坚果制品,山楂制品,果脯”等业务，公司拥有“益州食品”等品牌。专注于干果类等行业，在山东临沂有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杜经理。