

枣庄820g桃罐头 820g桃罐头贴牌 君果食品

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 枣庄820g桃罐头 820g桃罐头贴牌 君果食品 |
| 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：商丘市君果食品有限公司

其实说起水果罐头我过去一直是拒绝的好好的水果不吃为什么要吃加工过的？但黄桃罐头算是个例外！

打开这款黄桃罐头扑面而来的就是黄桃散发出浓郁的果香汁水清亮干净没有一丝杂质必须是新鲜黄桃汁水才是这样的状态

舀一勺糖水喝

清清甜甜、甜度适中不会觉得腻再来看看果肉的颜色和状态

这款罐头的黄桃都是精心挑选的优质砀山黄桃果肉非常饱满，比一般黄桃要厚很多整块黄桃看得见，对半剖开表面光滑圆润，果肉厚实呈现出均匀自然的黄色

黄桃:5-6

玻璃罐:3个

水果刀:1

冰糖:5-8块

“ 台阶

步骤

- 1、将黄桃泡洗干净，可以加些盐，枣庄820g桃罐头，方便清洗桃毛，820g桃罐头贴牌，然后去皮；
- 2.去掉黄桃的核，把它切成小块。这个形状可以随意裁剪。如果切口太大，在切割后，烹饪和放入容器中需要稍长时间。
- 3.下一步是开始煮黄桃嘴罐头，重要的一步是——。依次加入黄桃、冰糖和水，用中火煮沸15分钟。
- 4.把它放在碗里冷却。一定要保留所有的汤，820g桃罐头价格，因为那些是糖水和黄桃的另一种精华。等它冷却后，把它放在玻璃罐里，然后把它放在冰箱里冷却一会儿。这是我童年记忆中的黄桃！

主料：黄桃3-4斤

辅料：冰糖2大把（根据喜甜程度）

容器：各种可以密封的玻璃瓶子

制作方法：

- 1.这是我买的黄桃，酸甜味道的黄桃在空气中就能散发出浓郁的酸甜桃香味
- 2.洗净，去皮
- 3.去核，可以切成月牙状，比较漂亮
- 4.也可以切成小块，这种更适合小宝宝入口
- 5.所有的罐头瓶洗净，用开水浸没煮5分钟，晾干，放入桃块，不要塞太满，820g桃罐头哪个牌子好，略微留一点位置放冰糖
- 6.根据瓶子里黄桃的多少和自己的口味适量加入冰糖，然后向瓶中倒水至距离瓶口1厘米
- 7.把盖子放在玻璃瓶上，略微旋上使其不会掉落，但是不要拧紧，如拧紧在蒸的过程中可能会爆开
- 8.盖锅盖，大火煮开后继续煮20分钟，关火，立刻把所有的瓶盖拧紧，晾凉后放冰箱冷藏即可

枣庄820g桃罐头-820g桃罐头贴牌-君果食品(推荐商家)由商丘市君果食品有限公司提供。商丘市君果食品有限公司（www.jgspgt.com）是河南 商丘,水果罐头的翘楚，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。在君果食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创君果食品更加美好的未来。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。