

滁州黄桃罐头 君果黄桃罐头 黄桃罐头厂家

产品名称	滁州黄桃罐头 君果黄桃罐头 黄桃罐头厂家
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

仔细观察会发现，我们的罐头表皮没有那么圆润。市面上一些大工厂会用火碱烧皮，淋碱后用酸浸泡，皮就轻松掉了，一个流水线只需几个人就可以生产80吨。

而慢工细煮的手工黄桃罐头可以保留桃子原本的纤维质，然后才能有怡人的口感，香甜的果香。

蒸是制作罐头的另一种加工方式，它的优点是简便，生罐头填充好放糖，上锅蒸后直接盖盖即可。但缺点是在加热过程中果香会随着蒸发的过程散失掉。

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，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

相比其它的水果罐头，大多都是软趴趴的口感，只有甜味，没有黄桃的鲜味。

咱们的黄桃罐头，吃起来还是脆脆的，饱满的果肉，跟新鲜黄桃相当~

大块大块的啃，爽嫩饱满，滁州黄桃罐头，每罐含有2颗大黄桃，连着甜蜜的糖水一滴不剩喝完，那种幸福和满足感，能人心。

砀山的黄桃，熟透后果肉松软，黄桃罐头厂家，虽品相好，但极其不易运输储存。

得益于先人智慧，为了远方的游子一年四季在各地都能尝到，砀山人民便把它加糖水熬煮，黄桃罐头生产厂家，做成罐头，既新鲜又美味，嘴馋的时候吃上一口，心满意足。

滁州黄桃罐头-君果黄桃罐头-黄桃罐头厂家由商丘市君果食品有限公司提供。滁州黄桃罐头-君果黄桃罐头-黄桃罐头厂家是商丘市君果食品有限公司（www.jgspgt.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：戚经理。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。