

张家口桃罐头 君果食品罐头好 桃罐头多少钱一箱

产品名称	张家口桃罐头 君果食品罐头好 桃罐头多少钱一箱
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

材料:三个黄桃，适量冰糖和两碗水！

练习:

- 1.黄桃洗净，去皮，切成小块(宝宝说让我把核拿出来，切成两半，这有点难，我觉得做的时候很彻底，一切都很简单)；
- 2.将锅沥干，桃罐头代理，用大火煮沸，加入黄桃和冰桃，用小火煮沸半小时。把它放在冰箱里冷却，味道会更好！

别说了，真的很好吃。珏是天生的淳。我想知道其他水果罐头是否也可以用同样的方法制作。如果你想让它保存更长时间，当它完全冷却后，把它放进罐子里冷藏。

经过多次测试水温和时间，结合巴氏杀菌工艺，生产出的黄桃恰到好处，桃罐头批发，成功保留了黄桃的原始风味和口感。

100%手工采摘，只选取30%上好的黄桃。

制作时每个黄桃至少还要再经过3轮精挑细选，然后将果子对半切两瓣儿，允许有劣果、坏果的可能。

而且每罐黄桃含量不小于60%，特别满足~

不添加防腐剂，新鲜又美味

配料只有黄桃、水、白砂糖、柠檬酸、维生素C，无防腐剂添加。

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，桃罐头多少钱一箱，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，张家口桃罐头，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

张家口桃罐头-君果食品罐头好-

桃罐头多少钱一箱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。