

对开黄桃罐头批发 黄桃罐头批发 君果食品加工厂

产品名称	对开黄桃罐头批发 黄桃罐头批发 君果食品加工厂
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

每年黄桃下来的季节都会做几次黄桃罐头，做好以后放冰箱里冷藏保存，烘焙黄桃罐头批发，又热又累的时候从冰箱里取一小瓶坐下来慢慢的吃，一口桃子肉，一口又凉又酸又甜丝丝的冰糖水，每当这个时候都会觉得生活真美好，活着真好，能吃到这么可口的食物真幸福！

原料：黄桃1000克，柠檬半个，黄桃罐头批发，冰糖80克

做法：

- 1.黄桃选个头大点的大约2斤，硬点的，太软的黄桃不经煮。
- 2.黄桃切大块备用。
- 3.一口干净的锅里加入清水，水开后放入黄桃块，加入冰糖和半个柠檬汁，煮5分钟即可关火，装入玻璃密封罐，放凉后转冰箱冷藏保存3天内吃掉就可以。

第五步：转小火炖20分钟，然后关火晾凉。

第六步：提前将保鲜盒用开水消毒，然后将黄桃和汤汁一同倒入保鲜盒内。盖好盖子，冷藏一晚即可食用。

小提示

- 1、桃子选用新鲜，比较硬的那种。
- 2、用普通桃子做一样美味。
- 3、冰糖的量可随自己喜好加。喜欢甜味的可适当多加一点。
- 4、做好的黄桃必须存放在冰箱冷藏室内保存。而且二、三天内食用完口感。

黄桃上市的季节到了，相比于刚从树上摘下来的新鲜黄桃，吃货们对“黄桃罐头”更熟悉，甜、嫩、有嚼劲，单论口感的话，比单纯的黄桃有味道多了。

黄桃被用来做黄桃罐头，因为生的黄桃不容易保存和腐烂。然而，罐装黄桃是不一样的。黄桃的肉质细嫩，加热后酥脆，接近生黄桃的味道，对开黄桃罐头批发，保存较好。因此，黄桃罐头自然销路很好。可这东西，除了果肉是糖水外，糖的热量肯定很少；还有各种各样的香料、色素等，由商人添加，以便卖得好，并保持货架期等待。如果你吃得太多，你就没有东西吃了。这一次，你终于可以放心地吃了，并教你如何在家制作健康低热量的黄桃罐头！

? 黄桃洗净去皮，切块备用；

? 将黄桃片放入锅中，糖水黄桃罐头批发，加入适量的水覆盖黄桃，加入糖替代品，搅拌均匀。

? 用大火烧开水后，再用小火煮20分钟。

? 冷却后，可以直接吃，也可以放入冰箱冰冰冷吃哟。

对开黄桃罐头批发-黄桃罐头批发-君果食品加工厂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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。君果食品——您可信赖的朋友，公司地址：虞城县大杨集镇汤庄村，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。