罐装炼乳 好源乳业力量雄厚 罐装炼乳厂家

产品名称	罐装炼乳 好源乳业力量雄厚 罐装炼乳厂家
公司名称	金华市好源乳业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司
联系电话	13967440526

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：金华市好源乳业有限公司

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】，

炼乳厂家 为您介绍炼乳的食用小常识：

炼乳可以直接食用的，要是觉得太甜了，你可以把炼乳夹在面包或白面馒头里吃，或者加入水果里面伴着吃，再加一杯牛奶。

因为炼乳是高温下用牛奶发出来的营养品，而他本身也是甜的，热量高的食物，在食用完炼乳后散散步，多走走，不坐着，罐装炼乳厂家，站着运动一下，这样还能把炼乳里的高热量给降下去。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

金华市好源乳业与您分享炼乳：

很多人将面包片作为早餐的重要食品，但单吃烤面包片难免显得单调，此时不如将炼乳倒入调味小碟中，蘸着食用，不仅美味，而且还能为身体补充更多的能量和营养。龟苓膏基本没有什么味道，在食用时加上炼乳，便能很快变身美味的食品。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

浙江金华市好源乳业有限公司(原金华县乳品厂)是一家拥有20多年专业生产乳制品、乳饮料、乳酸菌饮料、复合蛋白饮料的私营企业。公司占地面积23700平方米，罐装炼乳批发价格，员工150人，设有炼乳、无菌砖包和塑瓶饮料灌装线，罐装炼乳，年生产甜炼乳6000余吨、年灌装10余万吨饮料、2.8亿元产能。以加糖炼乳制作为例

1. 选料：新鲜全脂乳或脱脂乳。

2. 预热灭菌：在温度为80°C的条件下，预热10～15分钟灭菌。

3. 加糖：一般在浓缩前，先加入占源料乳15～16%的糖，要选择干燥、洁白、无异味的结晶蔗糖或的甜菜糖。

4. 浓缩：有条件的乡镇企业可利用盘管浓缩罐进行减压真空浓缩，可提高产品质量.

5. 冷却。加糖炼乳在浓缩后，罐装炼乳哪里能买到，不要开始就用低温冷却。

6. 装罐：用手工装罐的炼乳需静置12小时，待排出汽泡后再装罐。要特别注意卫生，防止手接触产品。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

罐装炼乳-好源乳业力量雄厚-罐装炼乳厂家由金华市好源乳业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。金华市好源乳业有限公司（www.haoyuanmilk.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!