

新鲜黄桃罐头厂家生产厂家 君果食品罐头质量好

产品名称	新鲜黄桃罐头厂家生产厂家 君果食品罐头质量好
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

步骤:

- 1、准备材料，桃子难买；
- 2.将桃子洗净，去皮，淮北新鲜黄桃罐头厂家，去核，切成小块，放在锅里煮。
- 3.煮大约10分钟。如果你想吃软的食物，煮一会儿。烹饪后，新鲜黄桃罐头厂家厂家，关掉火，让它冷却。
- 4.将桃子舀进碗里，撒上适量的白糖和水果粉，搅拌均匀，放入冰箱冷藏。煮桃子的水可以用作水，或者和桃子混合。在这种情况下，水果和白糖应该增加。
- 5.浸泡几个小时后，桃子会变得更黄，浸泡大量糖水后，你就可以享用了。自制的黄桃罐头实际上和市场上卖的味道很相似，但更麻烦。

干燥:烟熏桃片暴露在烈日下，经常翻转以加速干燥。当太阳升到60%到70%时，把它放在阴凉处，软化两到三天，然后晾干，直到它变干。这时，含水量应在15%~18%之间。也可直接送至干燥室干燥，每平方米10公斤，初始温度55℃，终温度65℃，终相对湿度控制在20%~30%，干燥时间约14小时。软化包装:将不合格的桃片取出，放入密闭容器中3周，使各部分水分均匀，质地处于适宜的柔软状态。塑料食品袋防潮且有包装。标准成品要求水蜜桃干为白色或黄白色，有光泽，带桃果香味，体积大，肉质厚，新鲜黄桃罐头厂家批发，无酥脆和霉变，含水量15%~18%，无虫蛀、杂质和泥沙。

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，成功保留了黄桃的原始风味和口感。

100%手工采摘，新鲜黄桃罐头厂家生产厂家，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。

新鲜黄桃罐头厂家生产厂家-君果食品罐头质量好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)有实力，信誉好，在河南 商丘 的水果罐头等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进君果食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。