

糖水黄桃罐头厂家联系方式 糖水黄桃罐头 君果罐头无添加剂

产品名称	糖水黄桃罐头厂家联系方式 糖水黄桃罐头 君果罐头无添加剂
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

黄桃罐头

配料:6个黄桃和100克甜之旅冰糖(可根据你的口味调整)

步:不要剥黄桃，把它们切成两半，用勺子去核，放入水中，加入适量的冰糖。

第二步:用中火炖15分钟！

第三步:把它放在碗里，冷却。一定要保留所有的汤，因为糖水是黄桃的另一种精华。等待它冷却，把它放在一个漂亮的玻璃罐里，然后把它放在冰箱里冷却一会儿。这是我童年记忆中的黄桃！

当我长大后，我了解到黄桃比其他种类的桃子更有营养，更能滋养气血。我生病时吃黄桃不是不合理的。家里有老人和小孩，吃他们自己做的新鲜罐头会让他们更美味，更舒服。多做并保存它，吃酸奶，做奶昔，糖水黄桃罐头，或者把它给朋友和家人，这样美味的食物会传播得更久更远。

加适量清水盖住黄桃，糖水黄桃罐头批发厂家直销，也就是说，家里简单的自来水就够了，没有必要用矿泉水，这样太浪费了。6、直接打开火把水烧开，然后把它变成中火，煮大约15分钟。煮沸后立即将水转入中火，否则黄桃很容易煮开。黄桃冷却后，我们可以把它放在一个密封的玻璃瓶里。这样，糖水黄桃罐头厂家联系方式，如果空气不能进入，空气中就不会有细菌，可以储存更长时间。8、夏天可以放在冰箱冰柜里，冰镇，吃起来像吃冰淇淋。【烹饪技巧】:1.黄桃皮上有许多小绒毛。我喜欢把它洗干净，然后再剥一次。2.如果你吃得更甜，你可以添加更多的糖，如果你吃得更少，你可以减少它。我根据自己的口味添加它。

将黄桃切成小块，糖水黄桃罐头牌子，然后用盐水清洗以控制表面水分。3.把黄桃放在一个干净的罐子里，加入一些冰糖，倒入冷水，打开盖子。不要往上面倒冷水，并用盖子拧紧。这两个步骤非常重要。浇冷水，黄桃容易腐烂。如果盖子不拧紧，黄桃很容易腐烂。4、烹饪时，记得加足够的清水，水位不到瓶子的一半，烹饪后，不要拧开盖子，否则罐头储存时间很短。黄桃罐头营养丰富。它的主要成分包括维生素C，以及大量的纤维素、胡萝卜素、番茄红素等。这是人体需要的。黄桃中硒和锌的含量明显高于其他普通桃，还含有苹果酸、柠檬酸等成分。

糖水黄桃罐头厂家联系方式-糖水黄桃罐头-

君果罐头无添加剂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,水果罐头的企业，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。