

桃罐头厂家 桃罐头 君果食品罐头质量好

产品名称	桃罐头厂家 桃罐头 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

黄桃罐头[原料]:黄桃5只(纯果肉350克),冰糖100克,水3克,盐适量[生产方法]:1.干净的黄色油桃。2.将油桃去皮,切成小块。在这个过程中要有耐心并注意安全。用刀子慢慢地把果肉和石头分开。请注意,桃罐头,切口大小大致相同。3.黄桃肉加水适量,加盐浸泡5分钟,有助于杀菌。4.取出黄桃肉,放入牛奶锅中。5.加入冰糖。6.加水,盖上黄桃。7.将牛奶锅移到煤气炉上,煮沸后将火调低5分钟。

用刀将桃肉撇成小片。(你也可以从桃子的中间画一个圆,然后扭曲它,去掉中间的核。这比以前的方法简单。)将加工好的桃肉倒入锅中,加入冰糖,然后倒入适量清水,用火煮沸。(没必要加太多水,只要把桃子溢出一点就行了。)煮到锅里没有多少水,当汤有点粘的时候,关掉火。(烹饪大约需要15分钟。不要煮过头,否则桃子太烂了,看起来不好吃。)将煮熟的桃肉和汤一起放入一个密封的罐子里,倒置罐子。(热封可以使瓶子形成真空效果。如果你马上吃,你不需要放一个密封的罐子让它冷却。如果它不是真空密封的,建议每个人在一周内食用并放入冰箱。)

准备四个带盖子的玻璃罐。首先,将冷水倒入一个有毒的罐子里,将玻璃罐放入水中,然后烧开水,将水煮沸大约10分钟,取出罐子,桃罐头厂家,放在干燥网上,倒扣排水。将黄桃洗净,去皮。将去皮的黄桃放在案板上,切成两半,去掉中间的桃仁,然后切成薄片。将切好的黄桃放入大碗中,加入清水盖

住黄桃，桃罐头生产厂家，然后加入一勺盐，轻轻搅拌使盐溶解。然后让黄桃在盐水中浸泡大约15分钟。浸泡后，用防晒霜过滤掉盐水，将黄桃放入锅中，加入冰糖，然后加入适量的水。水量不太多。当冰糖融化时，桃子在烹饪时会产生水。将水煮沸大约10分钟，当黄桃变软时，关掉火。然后将黄桃浆和糖水一起倒入大碗中冷却。完全冷却后，将黄桃放入玻璃罐中，加入煮在黄桃上的糖水，并尽可能地加入一些糖水，以隔绝空气并保持较长时间，盖上盖子并放入冰箱冷藏，这样会使其味道更好。

桃罐头厂家-桃罐头-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）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。