

薄杏仁片批发 北京杏仁片 千味杏仁片

产品名称	薄杏仁片批发 北京杏仁片 千味杏仁片
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

产品详情

杏仁的存储方法

杏仁保存的环境应该保持干燥，凉爽或低温，未拆封食用过的杏仁可置于干爽的环境里，而拆封食用过的杏仁置于冰箱冷冻，并且杏仁拆封后应尽快吃完，北京杏仁片，不宜存放太久以免变质发霉。杏仁如果置于潮湿的地方容易受潮和蛀虫，容易变质，杏仁如果置于阳光暴晒的地方会流失营养，不利于保鲜。

- 1.把从未开封的罐装杏仁储藏于干爽环境中，其保质期可长达两年。开封了的杏仁则应置于不透风的储物罐中。
- 2.在干燥、凉爽的储存环境中，杏仁的较佳食用期为3个月。所以，要避免将杏仁暴露在潮湿环境中。
- 3.杏仁还适合存放到冰箱里，进口杏仁片，冷藏可以显著延长保质期。不过在冷藏时一定要注意密实封装，以防杏仁因为受潮或结冰而引起霉变。

杏仁怎样去苦味？

- 1、甘苦，必须用清水浸泡3天才能去除苦味
- 2、苦杏仁在去苦味过程中杏仁味道会大量流失，因此无杏仁香味
- 3、食用效果与甜杏仁相同
- 4、杏仁油含量约49%，进口杏仁片批发，磨成粉后粉质比较湿

5、因苦味重，食用的人不多，所以苦杏仁原料价格比较低廉

甜杏仁（又称南杏），主要特征：

- 1、磨成粉状后有微甜（直接试吃杏仁粉即可知道）
- 2、杏仁脂肪含量较低（粉质比较干燥）
- 3、杏仁香味很明显，因此不需要用水浸泡，香味自然也不会流失
- 4、食疗的效果与苦杏仁相同

快速剥杏仁皮

- 1先取一把杏仁放一边备用
- 2然后用煮锅烧一小锅热水，不用太多，能稍微没过杏仁就好了
- 3水开后就关火，把准备好的杏仁放到热水里泡
- 4概泡到待水温适宜后，杏仁皮就很容易脱落了

新疆有种杏干可以一杏两吃，可以吃杏肉同时也可以吃杏仁哦，当然杏肉好吃甜甜的，不过胃不好的人吃了会泛酸水的哦，这个还是要小心点，少吃的好。

杏肉吃完了以后留下杏核，用牙咬的话太费牙齿了，偶尔买来吃一次没有合适的工具这可怎么办，家里有个钳子，这个就可以搞定了。

钳子里边有个半圆形的口，一边是尖尖的，正好能放下一个杏核，然后把杏核放进去可以咬到杏核的一边，使劲一挤就搞定啦。正好把杏核打开同时又没有伤到杏仁。

这里要注意的是用钳子的话不能用前面平平的地方，用力一挤，里边的杏仁就成碎末啦。

干果市场上有专门卖这种杏核的，杏核的价格比杏肉的价格还要贵几倍呢，所以在买杏肉的时候一定要把杏核留着攒起来哦。