

君果食品 芜湖425g黄桃罐头代加工

产品名称	君果食品 芜湖425g黄桃罐头代加工
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

准备5个黄桃，把它们放在一个盆里，加入盐和清水清洗干净，芜湖425g黄桃罐头代加工，然后剥掉黄桃的皮，用刀把它们中间切开，去掉桃仁和根，把黄桃切成小块。第二步:将切好的黄桃放入盐水中清洗，稍微控制水分，然后将黄桃放入玻璃罐中，加入少量冰糖，加入冷的和白色的配料，盖上盖子密封。第三步:将黄桃罐头放入锅中，用冷水蒸熟，锅里的水位应该是瓶子的一半，先用大火煮10分钟，然后取出。【黄桃罐头注意事项】1。清洗黄桃时，记得加盐，这样可以更干净地清洗皮肤。

首先，准备好所需数量的黄桃，仔细清洗黄桃，用小刀剥去黄桃的皮，将其切成两半，425g黄桃罐头代加工哪家好，去掉核，然后将黄桃肉切成中等大小的块。第二步是依次处理所有的黄桃，准备好所需的冰糖，425g黄桃罐头代加工厂家，加入适量的清水到煮沸的锅中，加入冰糖。冰糖的量可以根据个人口味来决定。如果你喜欢，你可以放更多的糖，如果你不喜欢，可以放更少。第三步是把烹饪锅放在火上，开始烹饪。锅里的冰糖煮开后，可以把切好的黄桃片放进锅里。当所有的碎片都放入锅中后，此时可以加入适量的盐，425g黄桃罐头代加工批发，锅盖可以合上继续烹饪。

事实上，真正的原因不仅仅是因为黄桃不容易储存，而是因为新鲜黄桃的味道不如其他桃子。黄桃硬而不甜，酸多而不甜，外面有一层薄薄的桃毛。味道不是很好，但装罐加糖水后味道很好。此外，桃子罐

头不如黄桃罐头好吃。鲜黄桃用糖水浸泡，适合酸甜口味。去皮后的桃肉更光滑、嫩、爽口，食用前可存放一年半，使口感更加清甜爽口。一般来说，一升罐头需要五个桃子。把桃子放进碗里。用冷水冲洗桃子。桃子用水焯过。

君果食品-芜湖425g黄桃罐头代加工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。