

周口425g黄桃罐头厂家价格按需定制

产品名称	周口425g黄桃罐头厂家价格按需定制
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

(4)预煮:将清洗后的碱液之桃块放入含0.1%柠檬酸的热溶液中，在90-100 预煮2-5分钟，直至桃块半透明。热烫后立即用冷水冷却。

(5)修剪并用锋利的刀切桃块表面的斑点，残留头皮屑。修剪后的桃片应根据不同的颜色和大小分别包装，注意整齐排列，包装数量不得少于净重的55%。装罐后立即注入80 以上的热糖水，糖液浓度为25%~30%，并加入0.1%柠檬酸和0.03%异抗坏血酸。

排空并密封油箱。在排气箱中进行热排气，当温度达到75 时立即密封油箱。或者抽真空排气，真空度为0.03-0.04兆帕。

灭菌，在沸水中冷却灭菌10-20min，然后冷却至38 左右。

黄桃

黄桃比普通桃更甜，含糖量也更高。它还含有丰富的抗阳剂、膳食纤维、铁和钙以及多种微量元素，在水果中被称为王。它含有丰富的抗阳物质:能抵抗细胞中的自由基，防止皮肤衰老，增强皮肤抵抗力，防

止衰老。如果你想知道罐头食品是如何保证不变质的，你必须首先理解为什么它是变质的。食物因微生物的生长和分解而变质。它们不断分解食物的性质，结果食物变质了。这并不需要首先解决微生物细菌的问题。食物和罐头食品都需要消毒。细菌和细菌孢子被消灭后，就不会有细菌繁殖。

步:将买来的黄桃洗净，在水中浸泡一段时间。然后将浸泡过的黄桃去皮去核，切成小块。然后把切好的黄桃放入盆中，在盐水中浸泡几分钟。浸泡后，将黄桃放入锅中，加入冰糖和清水，425g黄桃罐头厂家价格，用中火煮十分钟以上。第二步:清洗装有黄桃的罐子，然后高温灭菌，醉后沥干水分，这一步必须做好，否则黄桃罐头的存放时间会很短，完成后将煮熟的黄桃放入罐子中。以上是黄桃罐头的制作方法。如果有兴趣的伙伴可以尝试一下，但是应该注意的是，黄桃罐头放入罐头时必须清洗并高温灭菌。高温灭菌后，黄桃罐头必须沥干水分并保持干燥。必须在这里处理。如果处理不当，储存时间不长。

周口425g黄桃罐头厂家价格按需定制由商丘市君果食品有限公司提供。“罐头生产销售,货物进出口”就选商丘市君果食品有限公司（www.jgspgt.com），公司位于：虞城县大杨集镇汤庄村，多年来，君果食品坚持为客户提供好的服务，联系人：戚经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。君果食品期待成为您的长期合作伙伴！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。