

日照左园饮料代加工 酸枣汁品牌 酸枣汁

产品名称	日照左园饮料代加工 酸枣汁品牌 酸枣汁
公司名称	日照左园饮品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市高新区荟阳路80号
联系电话	13805320265

产品详情

野生酸枣是一种与枣相似，但味道特别酸的野生水果，是中国的传统物种，酸枣汁饮料，它是鼠李科植物的一种，主要生长在野外的山坡和丘陵以及路旁和荒地中，它的果实多在秋天成熟，酸枣汁，成熟以后外表为红色，挂在枝头像一颗颗玛瑙特别漂亮。野生酸枣营养丰富，保健功效也很出色，而且它在平时生活中还有多种不同的吃法。野生酸枣加工成酸枣汁，口感非常不错，也保留了酸枣的部分营养。

工业上制作酸枣汁首先采用特殊的工艺从酸枣中提取酸枣汁，然后经过酶解、澄清、过滤、真空浓缩、超高温瞬时杀菌、无菌冷灌装等数道程序，制成浓缩营养酸枣汁饮料，在大限度上保持了酸枣原有营养及风味，天然、绿色、健康、无公害，是一种营养价值很高的饮品。

在了解了工业上酸枣汁的制作过程之后，为了方便那些想要自己在家制作酸枣汁的人们，接着介绍一下自制酸枣汁的做法：

用料：干酸枣、冰糖和清水

做法：

- 1、将干酸枣洗净放入蒸锅内，加满水。开火加热。水开后再煮30分钟。
- 2、准备一个不怕烫的盆，盖上屉布并固定30分钟后，酸枣汁批发，左手用漏勺捞一勺煮烂的枣，右手用铁勺挤压抹漏勺内的枣，使枣更烂。全部捣烂后再煮5分钟。用漏勺捞出枣。
- 3、用准备好的屉布盆把锅里的水都过滤一下。
- 4、把水重新倒入空锅放入冰糖熬住5分钟。

5、晾凉后装瓶即可。

用料：干酸枣、冰糖和清水

做法：

- 1、将干酸枣洗净放入蒸锅内，加满水。开火加热。水开后再煮30分钟。
- 2、准备一个不怕烫的盆，盖上屉布并固定30分钟后，左手用漏勺捞一勺煮烂的枣，右手用铁勺挤压抹漏勺内的枣，使枣更烂。全部捣烂后再煮5分钟。用漏勺捞出枣。
- 3、用准备好的屉布盆把锅里的水都过滤一下。
- 4、把水重新倒入空锅放入冰糖熬住5分钟。
- 5、晾凉后装瓶即可。野生酸枣汁、酸枣汁饮料、酸枣汁饮品

日照左园饮料代加工(图)-酸枣汁品牌-酸枣汁由日照左园饮品有限公司提供。日照左园饮品有限公司（www.zuoyuanyinpin.cn）是一家从事“酸枣汁,荔枝醋,山楂汁,芒果汁等饮品生产贴牌代加工等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“左园酸枣汁,荔枝醋,山楂汁,芒果汁等饮品生产贴牌代加工等”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使左园饮品在果蔬汁中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！