

# 马鞍山糖水黄桃罐头价格行业专家在线为您服务

产品名称	马鞍山糖水黄桃罐头价格行业专家在线为您服务
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

配料:6个黄桃和100克甜之旅冰糖(可根据你的口味调整)

步:不要剥黄桃，把它们切成两半，用勺子去核，放入水中，加入适量的冰糖。

第二步:用中火炖15分钟！

第三步:把它放在碗里，冷却。一定要保留所有的汤，因为糖水是黄桃的另一种精华。等待它冷却，把它放在一个漂亮的玻璃罐里，然后把它放在冰箱里冷却一会儿。这是我童年记忆中的黄桃！

当我长大后，我了解到黄桃比其他种类的桃子更有营养，更能滋养气血。我生病时吃黄桃不是不合理的。家里有老人和小孩，吃他们自己做的新鲜罐头会让他们更美味，更舒服。多做并保存它，吃酸奶，做奶昔，或者把它给朋友和家人，这样美味的食物会传播得更久更远。

将水煮沸约10分钟，当黄桃变软时，关火。然后将黄桃浆和糖水一起倒入一个大碗中冷却。第六步，待

完全冷却后，将黄桃放入玻璃罐中，在黄桃上加入糖水，并尽可能多地加入糖水，以隔绝空气并保持较长时间，盖上盖子放入冰箱冷藏，这样会使味道更好。[提示] 1.黄桃应该是黄色的毛桃。质地是硬的，不是软的。味道应该是甜而脆的，软的做出来味道不好。2.玻璃瓶和所有装黄桃的容器在制造过程中应保证不含油和不含水，以便它们能储存更长时间。3.不要减少糖的量。糖可以起到防腐的作用，保证了制得的黄桃罐头可以在冰箱中保存更长时间。4.装黄桃罐头的容器应尽可能充满废气，然后密封玻璃瓶口，以隔绝空气并使其保存更长时间。

十分钟后，当玻璃瓶中的空气被排空后，我们拧上盖子，这样桃子罐头在一年后不会，再蒸10分钟，关火冷却，然后放入冰箱，冰箱在一年内不会。桃子果酱的制作方法:1、黄桃适合罐装，然后桃子适合果酱，买来的桃子用盐洗干净，然后去皮，果皮不扔掉。2、去皮的桃子我们切成小块，注意不要像粒状的感觉可以用烹饪机做成泥，然后加入白糖，白糖和白桃的比例是1公斤白糖和3两白糖，在冰箱里腌制8小时。3到8个小时后，我们把腌好的桃子倒进锅里，把桃子皮倒进锅里，这样营养就不会流失。用中低火煮桃子。注意，制作桃子果酱不需要水。继续搅拌桃子以避免糊锅，将汤煮沸至粘稠，煮出果胶，糖水黄桃罐头价格，取出桃皮，挤入柠檬汁，柠檬汁用于保存和保存，煮沸2-3分钟，然后冷却除去汁液。

马鞍山糖水黄桃罐头价格行业专家在线为您服务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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。君果食品——您可信赖的朋友，公司地址：虞城县大杨集镇汤庄村，联系人：戚经理。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。