临沂桃罐头厂家联系方式推荐厂家“ 本信息长期有效 ”

产品名称	临沂桃罐头厂家联系方式推荐厂家“ 本信息长期有效 ”
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

[自制黄桃罐头]配料:黄桃1000克，冰糖150克，适量清水和少许盐。制作方法:1 .选择黄桃。对于黄桃罐头，选择不熟且难以触摸的黄桃。太成熟的黄桃太软太烂，不能做成味道不好的甜水黄桃。2.往水里加一点盐，擦洗一下，去掉桃子上的毛。3.剥去黄桃的外皮。4.用刀将去皮的黄桃切成两半，然后用不锈挖出石头。5.然后把黄桃分成4份，这样黄桃罐头味道就会很好。6.准备一个玻璃罐，加入适量清水和少许盐，然后将切好的黄桃浸泡5分钟，使黄桃的肉质更加坚实，成品的甜味更加突出，黄桃的表面颜色不会因长期存放而氧化变黑。

枇杷罐头

它由长时间未采摘的水果制成，保证水果具有足够的水分和甜味，饱满圆润的颗粒，清脆嫩鲜的口感，回味无穷，桃罐头厂家联系方式，美味不可阻挡。枇杷果肉含有糖、蛋白质、脂肪、果胶、胡萝卜素、维生素B1、C、酒石酸、苹果酸、柠檬酸等成分，营养丰富。每天吃一点，更健康！罐装橘子

由白砂糖制成，不含防腐剂，绿色健康。金色，晶莹剔透，入口柔和，中间软硬，甜而不腻，嫩而多汁，带给你不同的食欲，是你办公室、旅游、娱乐和休闲的一部分，生命的暗示自然而来。你能看到的美

味食物让你满意！

草莓罐头的生产实践

1.先冲洗草莓，然后去掉蒂。如果尺寸太大，把它们切成两半。将水倒入锅中煮沸，加入冰糖煮沸直至融化。

2.加入草莓，用高火煮4-5分钟，然后用低火煮3分钟，撇去漂浮的泡沫，食用前完全冷却，或者放入冰箱冷藏，味道更好。山楂罐头的生产实践

1.浸泡山楂，冲洗干净，然后取出果核备用。将水倒入锅中，加入冰糖和白糖，同时加入蜂蜜。注意三者的比例是233301:1，白糖应该更多

2.煮至汤稠，然后倒入山楂，用大火煮5分钟，盖上锅盖，炖一会儿，密封在玻璃容器中，放入冰箱冷藏。

临沂桃罐头厂家联系方式推荐厂家“ 本信息长期有效 ”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）是一家从事“ 罐头生产销售,货物进出口 ”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“ 君果食品 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务为先，用户至上 ”的原则，使君果食品在水果罐头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！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。