

# 孕妇桃罐头厂家 桃罐头厂家 君果罐头无添加剂

产品名称	孕妇桃罐头厂家 桃罐头厂家 君果罐头无添加剂
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

第五步：转小火炖20分钟，然后关火晾凉。

第六步：提前将保鲜盒用开水消毒，然后将黄桃和汤汁一同倒入保鲜盒内。盖好盖子，冷藏一晚即可食用。

小提示

- 1、桃子选用新鲜，孕妇桃罐头厂家，比较硬的那种。
- 2、用普通桃子做一样美味。
- 3、冰糖的量可随自己喜好加。喜欢甜味的可适当多加一点。
- 4、做好的黄桃必须存放在冰箱冷藏室内保存。而且二、三天内食用完口感。

黄桃上市的季节到了，相比于刚从树上摘下来的新鲜黄桃，吃货们对“黄桃罐头”更熟悉，甜、嫩、有嚼劲，单论口感的话，桃罐头厂家，比单纯的黄桃有味道多了。

仔细观察会发现，我们的罐头表皮没有那么圆润。市面上一些大工厂会用火碱烧皮，烘焙桃罐头厂家，

淋碱后用酸浸泡，糖水桃罐头厂家，皮就轻松掉了，一个流水线只需几个人就可以生产80吨。

而慢工细煮的手工黄桃罐头可以保留桃子原本的纤维质，然后才能有怡人的口感，香甜的果香。

蒸是制作罐头的另一种加工方式，它的优点是简便，生罐头填充好放糖，上锅蒸后直接盖盖即可。但缺点是在加热过程中果香会随着蒸发的过程散失掉。黄桃盛产季节，我喜欢把它做成黄桃罐头来吃，孩子们单独吃黄桃罐头就会成瘾！就别提我换着花样给他们吃！当他们眼看到“新品”，露出惊喜表情时，也是我开心、满足的时候！我在自我介绍栏中给自己加了一个标签：用美食传递爱！为生活添色彩！这也是我热爱美食制作的梦想！自制牛奶布丁配上罐头黄桃、蓝莓、石榴等多种水果，富维+高钙，补充孩子们身体生长所需的营养元素！孕妇桃罐头厂家-桃罐头厂家-君果罐头无添加剂(查看)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)是从事“罐头生产销售,货物进出口”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。