

荔枝饮品批发价 荔枝饮品 日照左园饮料代加工

产品名称	荔枝饮品批发价 荔枝饮品 日照左园饮料代加工
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

果酒制醋是以荔枝为原料进行醋酸发酵。其工艺流程如下：荔枝 醋酸发酵 过滤 勾兑 杀菌 成品。液态发酵法由于使用纯培养菌，其微生物种类少、酶系不丰富，荔枝饮品批发价，再加上酿造周期短，产品的风味、色泽及体态较固态发酵法生产的食醋要差些。因此，常采用后熟和勾兑等手段增加产品的风味和质地。荔枝醋、荔枝饮料、荔枝饮品、左园饮品

生产商制作的荔枝醋饮料，都是经过生物工艺工艺的发酵、提取精选而成，在功效上很大程度保留了原材料的各种营养成分。喜欢喝荔枝醋饮料的朋友，我们可以把生产商的制作工艺精简化，自己DIY荔枝醋饮料哦。下面是以为有经验的达人分享的荔枝醋饮料的制作方法，荔枝饮品生产厂，希望对您有用。

料准备：荔枝约500克、冰糖（砂糖也行，不过冰糖要好）约250克、糯米醋（白醋）约300克、糯米醋（白醋）约300克

制作方法：

- 1、将荔枝洗净去皮，去核。
- 2、将荔枝与冰糖一层压一层放于大玻璃瓶，保证每层有较大间隙，冰糖的量要控制，荔枝饮品，冰糖的量要低于荔枝的一半，具体比例个人把握。
- 3、入白醋，将玻璃瓶封口封严，置于20摄氏度以上，30摄氏度以下的阴凉处发酵2-6个月，时间越长味道越浓。

荔枝醋是通过荔枝进行发酵而得来的，荔枝饮品OEM，具有补充能量，增加营养的功效。荔枝营养丰富。荔枝醋含有一定的能量、蛋白质、碳水化合物等。左园饮品生产销售荔枝醋饮料，技术成熟，可以贴牌加工，如有意向欢迎咨询，期待您的来电，期待与您的合作。荔枝醋、荔枝醋饮品、荔枝醋饮料、荔枝醋代加工、荔枝醋加工厂、荔枝醋销售、荔枝醋生产厂家

荔枝饮品批发价-荔枝饮品-日照左园饮料代加工(查看)由日照左园饮品有限公司提供。荔枝饮品批发价-荔枝饮品-日照左园饮料代加工(查看)是日照左园饮品有限公司(www.zuoyuanyinpin.cn)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：崔总。