糖水黄桃罐头厂家联系方式 君果食品加工厂 池州糖水黄桃罐头

产品名称	糖水黄桃罐头厂家联系方式 君果食品加工厂 池州糖水黄桃罐头
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

准备一个空玻璃罐，用清水冲洗干净，放半罐水进去，在微波炉中加热3分钟，用高温消毒玻璃罐。完成后，把罐子里的水倒出来，然后把水排干以备后用。第四步是把黄桃放进玻璃瓶。煮熟的黄桃在锅里自然冷却后，一点一点地放进玻璃罐里。为了有更好的味道，它们可以放在冰箱里冷藏，糖水黄桃罐头生产厂家，想吃的时候拿出来。提示:1。第二步煮黄桃时，锅里的水量应该适中。过量的水也会影响罐装汤汁的浓度。2.煮熟的黄桃自然冷却后，糖水黄桃罐头厂家联系方式，记得不要盖上盖子，否则会影响黄桃罐头的味道。

步，对付黄桃。将3公斤重的黄桃用清水洗净，用去皮工具去皮，将黄桃切成两半，取出里面的桃仁，然后将黄桃切成小块；准备一个空盆，根据黄桃的量加入适量的水和5克盐，然后将切好的黄桃在盐水中浸泡5分钟。第二步是煮黄桃。加入适量水、350克冰糖和浸泡在盐水中的黄桃(倒出盐水)。在炉子里用中火煮大约15分钟。当冰糖完全与水融为一体时，黄桃煮熟后关火。第三步是给玻璃瓶消毒。

黄桃、冰糖、盐水；练习:准备好的黄桃需要先清洗表面的毛发，然后将清洗过的黄桃去皮。去皮的黄桃根据你喜欢的大小切成块，一般可以分成4-6块，大小合适。黄桃切片后，用淡盐水浸泡5分钟，不仅可

以杀菌，糖水黄桃罐头多少钱一瓶，还可以使黄桃罐头味道更好。在一个干净的无油锅中，加入浸泡过的黄桃片，加入适量的水，池州糖水黄桃罐头，水至少要盖住黄桃。如果你喜欢汤，多加一点，然后用大火煮。黄桃煮熟后，用勺子清除水面上的浮尘。然后加入冰糖，用中火煮大约10分钟，关火，煮到黄桃变软，当可以闻到黄桃的香味时，可以从锅里拿出来。

糖水黄桃罐头厂家联系方式-君果食品加工厂-池州糖水黄桃罐头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）位于虞城县大杨集镇汤庄村。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前君果食品在水果罐头中享有良好的声誉。君果食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。君果食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。