

宿州黄桃罐头贴牌质量放心可靠“本信息长期有效”

产品名称	宿州黄桃罐头贴牌质量放心可靠“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

黄桃罐头的制备方法如下:

- (1)原料为黄桃，成熟度8.5%，新鲜饱满，无病虫害和机械伤害，直径125px以上。
- (2)切块挖芯，黄桃沿接缝纵向切成两半，黄桃不会歪斜造成大小块。切成两半后，将黄桃片浸入2%的生理盐水中以保护颜色。用去核器取出半切黄色桃仁。核仁应该是光滑和椭圆形的，但是水果不能挖得太多或打碎，留下一点红色果肉。挖取岩芯后，应及时用碱或2%石盐水浸泡以保护颜色。
- (3)去皮漂洗:将桃片坑均匀地向下单层铺在碱熨平机的钢丝网上，使果皮被碱液充分冲洗湿透。碱液浓度为6%~12%，温度为85~90。处理时间为30-70秒，然后用清水冲洗碱液。

罐装橘子的做法

- 1.剥掉橘子皮，把它打碎。小心移除橙色上的白色橙色纹理。将水倒入锅中，加入冰糖煮至完全融化。

2.煮沸后倒入橙子片，继续煮沸4-5分钟，完全空冷后倒入干净的玻璃容器中，密封冷藏几个小时，即得菠萝罐头。

1.首先准备一个菠萝，切成两半，然后切成四分之一，黄桃罐头贴牌，放入大碗中，用冷水冲洗一会儿，然后放入冷开水中浸泡15分钟。

2.取出菠萝，切成干的水备用。将水倒入锅中，加入旧冰糖，煮至融化。倒入菠萝，用中火煮10分钟，直到菠萝变软。那就关掉火。

“自制黄桃罐头”和“配料”：去皮去核黄桃重10公斤，冰糖1000克，适量水和少许盐。[练习]: 1.首先，准备必要的原料，制作黄桃罐头。建议选择一些新鲜坚硬的黄桃。软黄桃不适合罐装。2、然后清洗黄桃，然后去皮。3.用小刀将去皮的黄桃切成两半，然后用不锈钢勺挖出桃核。这将使操作更快。然后将黄桃切成大块。我把每个黄桃分成4部分。用这种方法制作的黄桃罐头味道很好。5.准备一个大盆，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，黄桃的表面颜色不会因为长期存放而氧化变黑。

宿州黄桃罐头贴牌质量放心可靠“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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。