

- (5) 用砂糖調配以糖度在13左右較為適口。如以蜂蜜調配，則糖度需在16左右才能表現出蜂蜜香氣。
- (6) 加熱溫度在90℃左右，時間約5~10分

鐘即可，不可過久以免果汁褐變。

2. 桑椹果醬製作

- A. 原料：桑椹、白砂糖、檸檬酸、果膠粉。



果汁



果醬

福佑三大特殊(沒有人)無毒無污染產品

微粒蠟質被膜平衡水、養分連續噴灑的萬能水

誠徵全省
1~2線供應站



歡迎合作外銷

- ◎ **液蠟**：被膜能抑制水分散發50~60%防止細菌侵入，露菌病有特效，酸雨洗刷，大南風，颱風，旱、旱、旱庭園植樹、路樹、花卉、蔬菜、茄瓜，果樹減少水分散發，防止灑日、落花、落果、畸型、水傷，表皮光澤，品質提高，保鮮、耐鮮、外銷必用聖品。茄瓜提早開花，延長收穫。(詳細有說明書)
- ◎ **甜素**：葉面噴灑茄瓜、果樹著果良好，增甜，幼絲，實心，多汁，香味特強，色澤美觀。灌注加速分解有機質肥料，使土壤鬆軟，透氣良好，發根旺，吸肥力特強，葉片增厚，樹勢強壯，蔬菜、茄瓜、果樹都適用。
- ◎ **水鮮**：水質鹼性對農藥效果的影響使用水鮮能調回中性增強藥效節省投資的好處。



福佑化工股份有限公司

苗栗縣銅鑼鄉興隆村10鄰130號
TEL: 037-982166 FAX: 037-980566