

Спосіб виробництва цукатів кип'ятінням полягає в тому, що плоди після технологічного оброблення миють, драгують, очищують від шкірки, ріжуть на шматки, доводять до кипіння в цукровому сиропі та кип'ятять упродовж 5-10 хв, після цього залишають до охолодження.