

# 新乡食品机械质优价廉 高速轧面叠层机供应商

产品名称	新乡食品机械质优价廉 高速轧面叠层机供应商
公司名称	河南省新乡食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市新乡县小冀镇冀中路26号
联系电话	13937319555

## 产品详情

### 饺馅配制

饺馅配料要考究，计量要准确，搅拌要均匀。要根据原料的质量、肥瘦比、环境温度控制好饺馅的加水量。通常肉的肥瘦比控制在2/8或3/7较为适宜。加水量:新鲜肉>冷冻肉>反复冻融的肉；号肉>二号肉>五花肉>肥膘；温度高时加水量小于温度低时。在高温夏季还必须加入一些2%左右的冷水拌馅，以降低饺馅温度，防止其变质和提高其持水性。向绞馅中加水必须在加入调味品之后(即先加盐、味精、生姜等，后加水)，否则，高速轧面叠层机规格，调料不易渗透入味，而且在搅拌时搅不粘，水分吸收不进去，制成的绞馅不鲜嫩也不入味。加水后搅拌时间必须充分才能使绞馅均匀、粘稠，制成水饺制品才饱满充实。如果搅拌不充分，馅汁易分离，水饺成形时易出现包合不严、烂角、裂口、汁液流出现象，扬州高速轧面叠层机，使水饺煮熟后出现走油、漏馅、穿底等不良现象。如果是菜肉馅水饺，在肉馅基础上再加入经开水烫过、经绞碎挤干水分的蔬菜一起拌和均匀即可。

### 购买速冻面米食品注意事项：

1. 注意销售商店的贮藏条件。速冻面米食品要求保存在-18℃以下的冷冻条件。如果销售商店无冷冻柜或冷冻柜的冷冻温度达不到-18℃，则产品质量得不到保证，不宜购买。
2. 尽可能购买包装产品。目前，有些商店出售散装的速冻食品。这些食品虽然价格相对便宜，但容易受到污染，不符合食品卫生要求，因此尽可能不要购买散装速冻食品。
3. 注意产品包装。选择包装密封完好、包装袋内产品无黏结、无破损和变形的产品。包装袋内应无或仅少量冰屑。如袋内有较多冰屑的话，有可能是产品解冻又造成。不要购买已解冻或解冻后又的食品。这种食品的质量已受到影响。
4. 注意看产品标签。速冻面米食品的标签除了常规的产品名称、生产企业和地址、生产日期和保质期、

净含量、配料表等要求外，还应标明保存条件，生、熟制、食用方法。如果是含馅料产品，还应标明馅料含量。消费者可通过比较标签上的内容，选购到价廉物美的速冻食品。

5. 每次选购应在后才取速冻食品，如不马上食用，则要尽快放入冰箱的冷冻室，以免离开冷冻链时间太长，影响产品品质。

6. 不要将已解冻过的速冻食品再次进行冷冻，因为那样食品品质定不如前。

速冻水饺怎么煮才安全？

一是先把水烧开，水不能太少，要不粘锅底。

等水烧开后，把速冻水饺放到锅里（无需冻）不断用勺子沿锅边儿搅动，防止水饺粘连。（勺子背面朝向水饺，避免划破饺子，那就改吃面片儿汤了）

等到锅里的水沸腾时，加入凉水，再次沸腾。（肉馅的再沸腾2到3次；素馅的开锅两次），高速轧面叠层机供应商，然后捞出即可。

二是煮三水。

具体操作方法：

1、冷水下饺子中火煮沸；这一步的过程中一定要用汤勺的背面贴锅边顺时针方向轻轻搅动，让饺子始终保持旋转状态，为的是不让饺子粘在一起。

2、水开后，大约煮1分钟，加一小碗冷水，继续煮开；这步也要搅动。

3、水再开后，再加一小碗冷水，高速轧面叠层机加工，继续煮开；这步基本不用搅动了。

4、水再开后，再加一小碗冷水，继续煮开；这就是第三水，熄火，可以吃了！

新乡食品机械质优价廉-高速轧面叠层机供应商由河南省新乡食品机械有限公司提供。“和面机,饼干生产设备,馒头生产设备,馍片生产设备”选择河南省新乡食品机械有限公司，公司位于：河南省新乡市新乡县小冀镇冀中路26号，多年来，新乡食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：栗经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新乡食品机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事辊切饼干机，饼干生产设备，饼干烤炉的厂家，欢迎来电咨询。