

# 儿童速冻馄饨厂家 威海市儿童速冻馄饨 冬至速冻

产品名称	儿童速冻馄饨厂家 威海市儿童速冻馄饨 冬至速冻
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

## 产品详情

食材明细 馄饨20个 盐3克 紫菜1条 葱1棵

巧烧冰冻馄饨的做法步骤

- 1冰箱里，冷冻的馄饨；
- 2冷水下锅，入少许的盐；
- 3把冷冻的馄饨放进去；
- 4一个一个冷冻馄饨，不需要搅动；
- 5大火，开始烧，冷水出了发泡，威海市儿童速冻馄饨，用勺子搅动下；
- 6继续烧，等水烧开了，再轻轻的搅动下；
- 7馄饨都浮上来了，就可以出锅了；
- 8一碗紫菜汤，一碟醋，开吃~

福建的馄饨俗称扁食、扁肉，肉馅一般是用槌敲打而成，皮是面皮。

建郡扁肉味脆、嫩、香、甜，入口爽脆，与北方馄饨和其它地方的扁肉口味大不相同，其原因就在馅上。“建郡扁肉”制作过程主要特点是“打肉”，与其他地方的“切肉”不同。肉质纯净，新鲜脆嫩。一

般取凌晨宰的生猪新鲜腿纯瘦肉，不得下水，制作不过午，将腿肉去除筋膜，顺肉纤维横切成较大块状或条状，放在木墩上用木锤敲打，敲打时要掌握关键技巧，即将瘦肉竖打，这样可保留肉纤维中水份，儿童速冻馄饨厂家，直至烂如绵、粘如糊，然后加适时小苏打水、盐、味精，用筷子搅成糊状。包扁食的皮用面粉和少许碱水，打成薄皮，每张切成边长7公分左右方块，每个扁肉仅桂圆大小，包成精巧的蝴蝶状。扁肉汤以猪骨头在温火中熬出清汤，将扁肉放入清水锅中煮开，待扁肉浮起，用小笊篱捞起，放入有酱油、新鲜猪油、味精和其它佐料的碗中，冲入沸清汤，撒上香葱即可食用。其味脆、嫩、香、甜，直销儿童速冻馄饨，入口爽脆。

【贵州】俗称“馄饨”读KúEN  
TUEN，白开水煮熟之后，沾辣椒（辣椒，酱油，蒜，醋，香油，黄豆等）

### 香煎馄饨

- 1.准备一盘馄饨（我是用之前已经包好速冻在冰箱里馄饨）。
- 2.将馄饨放入平底锅中，馄饨之间间隔开，以免粘连一起，沿锅边倒入适量温水，水约淹至馄饨的四分之一。
- 3.盖上盖子，转中小火慢慢焖煮。
- 4.待水分焖干，馄饨也基本熟了，这个时候揭开锅盖，倒入适量油，手拿起锅柄将锅转动几次，使每一个馄饨均匀涂抹上油。
- 5.一面煎至金黄，再用筷子翻动开始煎另一面，儿童速冻馄饨电话，全程小火煎至金黄即可。
- 6.盛入盘中，再配上一碟蒜蓉辣椒酱加饺子醋的调料，非常好吃！

儿童速冻馄饨厂家-威海市儿童速冻馄饨-冬至速冻由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东泰安的速冻面点等行业积累了大批忠诚的客户。冬至速冻带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！