

袋装速冻馄饨报价 速冻食品厂家 庆云县袋装速冻馄饨

产品名称	袋装速冻馄饨报价 速冻食品厂家 庆云县袋装速冻馄饨
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

馄饨的做法有哪几种？

茶香馄饨 原料：面粉500克，水250克，猪肉2斤，茉莉花茶3克。
调料：盐12克，庆云县袋装速冻馄饨，味精7克，鸡精5克，生粉30克。

制法：

- 1、面粉加水、碱和成面团，擀成薄皮，切成6CM见方的片。
- 2、猪肉用刀切成碎茸，放入盐、味精、鸡精和水打匀，后加入生粉拌匀。
- 3、将肉馅逐个包在馄饨里。
- 4、锅内热水，将包好的小馄饨下入其中，再放入盐、味精、鸡精等调料，袋装速冻馄饨直销，再放入荷叶，捞出后装在碗中即可。

美食体验：我们之前喜欢的馄饨多是汤里面有着紫菜、虾皮、香油的那种，这回汤里换成了茉莉花茶的香味，迥乎其它。

需要注意的是：馄饨里面不管是包裹着猪肉或海鲜，一定要保证原料的新鲜，否则不新鲜的滋味和别致的茉莉花茶香不和。素馄饨汤 时间：30分钟

材料：馄饨皮30张、金针100克、香菇5朵、素火腿100克、素油葱60克、冬菜50克、芹菜2根
调味料：盐、味。紫菜虾米汤的好吃。

抄手"是四川人对馄饨的特殊叫法。成都的"龙抄手"1941年开设于成都的悦来场，当时春熙路"浓花茶社"的张光武等几位伙计商量合资开一个抄手店，取名时就谐"浓"字音，也取"龙凤呈祥"、"龙腾虎跃"之意，定名为"龙抄手"。红油抄手又是抄手的一种是四川汉族特色小吃，属于川菜系，此种小吃柔嫩鲜美，汤汁微辣浓香。馄饨在全国各地均有制作，红油抄手是非常出名的品种之一。

云吞的做法和馄饨差不多，是有云吞皮包裹馅料制作而成，直销袋装速冻馄饨，云吞皮主要是鸡蛋和面粉制作而成，然后切成边长为八厘米的正方形，袋装速冻馄饨报价，馅料主要是以猪肉和虾仁为主，另外加入其他的辅助调味料，制作而成。

在包法上，云吞的包制速度比较快，所以这种包出来的效果并不一定好看，大小也并不一定相同，但总体的大小基本上都是一口吞下一颗为准。

云吞多以开水煮熟为主，同时加入面、汤，成为云吞面。

袋装速冻馄饨报价-速冻食品厂家-庆云县袋装速冻馄饨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！