

# 芜湖手工速冻馄饨 手工速冻馄饨厂家 冬至速冻

产品名称	芜湖手工速冻馄饨 手工速冻馄饨厂家 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

**炸馄饨【原料】：**小馄饨皮150克、任何馅料都可**【辅料】：**辣豆瓣酱1大匙、糖1/2大匙、醋1/2大匙、酱油4大匙、清水3大匙、油2大匙**【做法】：**每张馄饨皮包入馅料，折成抄手式馄饨，再放入热油中炸熟，色泽微黄时捞出。另用2大匙油炒香辣豆瓣，再加入其他调味料炒匀，做成酱，装碟和炸馄饨一起蘸食即可。**火腿鲜肉馄饨【原料】：**金华火腿75克、猪肉馅150克、小馄饨皮150克、香菜2棵**【辅料】：**酒1茶匙、淀粉水1/2大匙、香油1茶匙高汤1碗、盐、胡椒粉各少许**【做法】：**火腿先蒸熟再切碎，拌入剁细的猪肉馅中，加入调味料（1）拌匀成馅料。每张馄饨皮包入少许馅料，捏拢成抄手式馄饨，再放入开水中煮熟至浮起。调味料（2）调匀放碗内，盛入煮好的馄饨，再加入洗净、切碎的香菜末即成。

电影《花样年华》里的“苏太太”每晚换旗袍，拎着保温桶出门买一碗云吞，其烟视媚行暗合馄饨风味，如改成买炸酱面则风情大失。在怀旧影视作品中，秋冬之夜，手工速冻馄饨种类，女子从临街窗口用长绳垂下一吊篮，内置一碗，以吴侬软语吩咐卖夜宵者：“馄饨一碗。”《浮生六记》里的芸娘，在丈夫约了三朋四友出游时，包下一副馄饨担随行，浪漫又体贴……

### 鲜虾猪肉馄饨的做法

先把鲜虾剥掉壳，虾线挑掉，剁成虾滑。然后把虾滑跟猪肉糜放在碗里面，加盐、姜末、胡椒粉、白砂糖，再把准备好的鸡蛋也加进去，然后往一个方向用力搅拌，一直搅到筷子插进去可以立起来为止。

接着拿一块馄饨皮，放适量的肉在上面，芜湖手工速冻馄饨，沾点水封上口，记得折成元宝形哦。如果喜欢一次性包多一点，可以把它们装进密封盒里面放冰箱进行一个冷冻，直销手工速冻馄饨，可以吃上好几天哦，非常方便呢。

馄饨包好就可以放到锅里面煮了，煮的同时我们可以在一旁调好汤料，把盐，糖，料酒，胡椒粉，手工速冻馄饨厂家，紫菜，虾皮放到要盛馄饨的碗里面，然后舀适量的汤到碗里，后把煮好的馄饨捞出来放进碗里，撒上自己喜欢的葱花，麻油就可以了。

芜湖手工速冻馄饨-手工速冻馄饨厂家-冬至速冻(推荐商家)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为客户提供“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”等业务，公司拥有“佳宝”等品牌，专注于速冻面点等行业。，在山东省泰安市泰山区南河西村的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：施经理。