

# 散装速冻馄饨多少钱 淮安散装速冻馄饨 速冻食品厂家

产品名称	散装速冻馄饨多少钱 淮安散装速冻馄饨 速冻食品厂家
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

广东称馄饨为云吞，和抄手之意不同，“云吞”在粤语中实际上就是“馄饨”因“馄饨”二字较为少见，从前的人知识水平又有限，故俗写作同音的“云吞”(粤语)

广东馄饨的皮以鸡蛋及面粉制成，切成约8cm乘8cm的正方形。馅料则以肥、瘦猪肉、鲜虾仁，加入大地鱼碎及蛋黄、调味混成。广东馄饨的包法一般讲求快速，不一定要逐步整齐折合起来。大小则以能一口吞下一颗为标准。

说起广东便想到都市、小资、还有香甜的下午茶，但是说起云吞、想到云吞面，自然而然的想起那个午后阳光下熠熠生辉的城市，这是几代人技艺的传承，历史的印记。

时光荏苒岁月如梭，小小的馄饨是否承载起你记忆中的故土；斗转星移，散装速冻馄饨直销，家乡的清风温柔，清风中夹杂着的味道熟悉。一碗馄饨，情满乾坤.....

煮馄饨、饺子时，要往锅里加足量的水，散装速冻馄饨多少钱，保证每一个馄饨或者饺子都能够在水中自由地舒展身体，上下翻滚，防止面皮彼此粘连拉扯，从而烂掉。

水烧开后，先撒点盐再下馄饨、饺子，这样可以增加面皮的韧性，让面皮能煮久一些。

加完盐，就可以下馄饨、饺子了。这时候别走开，等水再次沸腾后，加半碗凉水进去，如此重复一遍，一共加两次凉水。这样做可以降低水温，防止皮被煮破，同时让馅加热足够长时间。

在煮馄饨、饺子过程中，要不时搅动一下饺子，防止馄饨、饺子糊底，或者彼此粘连。

加了两次凉水后，淮安散装速冻馄饨，等到馄饨、饺子煮至面皮透明可见馅，一个个浮在水面上时，就

煮熟了，及时捞出

馄饨、饺子煮好了，一个个圆润饱满，透过微微透明的皮还能看到诱人的馅料，不说了赶快开动吧~

**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。

散装速冻馄饨多少钱-淮安散装速冻馄饨-速冻食品厂家(查看)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位于山东省泰安市泰山区南河西村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前冬至速冻在速冻面点中享有良好的声誉。冬至速冻取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。冬至速冻全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。