

散装速冻馄饨 速冻食品厂家 散装速冻馄饨多少钱

产品名称	散装速冻馄饨 速冻食品厂家 散装速冻馄饨多少钱
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

民谚有“冬至馄饨夏至面”。《燕京岁时记》说：“夫馄饨之形有如鸡卵，颇似天地混沌之象，故于冬至日食之。”民间将吃馄饨引申为打破混沌，开辟天地。南宋时的临安（今杭州）也有冬至吃馄饨、祭祖先的风俗。馄饨形似元宝，食之可讨吉利。

陆游《对食戏作》：“蒸饼犹能十字裂，馄饨那得五般来。”沪上今有“五般来老上海馄饨铺”。从前沿街流动的馄饨摊——“柴爿馄饨”，可谓“阿拉”心头的痒痒肉。湖州周生记馄饨是“中华名小吃”，20世纪初由周济相创办。谚曰“湖州人烧馄饨，汤里来，水里去”，散装速冻馄饨电话，可见汤料之于馄饨的重要性。汤里除盐、味精和猪油，还有切碎了的紫菜和榨菜丝、蛋皮丝、虾皮，色泽清丽。不过，馄饨属有闲小吃，而非草民疗饥的必选。

素馅馄饨怎么调才好吃

主料：面粉、韭菜、鸡蛋、油、盐、味极鲜、海米、醋、紫菜、木耳

素馄饨馅的做法-步骤

- 1.韭菜和木耳切碎后放一起
- 2.鸡蛋煎好后用铲子剁碎
- 3.把碎鸡蛋盛出来和木耳、韭菜放一起，散装速冻馄饨，加味极鲜、醋、海米、盐和油
- 4.用筷子把馅拌匀

5.和面后，把面揉成光滑的面团，醒15分钟

6.揉好面，揪成比包饺子要小一些的剂子，擀成圆面皮，我不习惯那种方的面皮，这种圆的可以包好大的馅

7.把馅放面皮上

8.边缘对折捏严，捏成没有褶的小盒子

9.再把盒子两边的角捏在一起，馄饨就包好了

10.包好的馄饨放帘子上，这个时候去烧开水

11.水烧开了，把馄饨放锅里煮

12.等到馄饨皮儿透出馅来，所有馄饨都浮到水面，撕一些紫菜放开水里，再放一点紫菜汤料，这样汤味就很鲜了

13.盛到大碗里，散装速冻馄饨直销，一碗香喷喷的海带汤三鲜馄饨就好了

素馄饨馅的做法-小贴士

韭菜鸡蛋馅里面加适量的木耳，不但味道更好，也更有利于健康，馅料里加海米，味道会更鲜。

煎馄饨

【原料】：猪肉馅或虾泥150克、小馄饨皮150克

【辅料】：

蒜蓉1茶匙、酱油3大匙、香油少许

辣酱油1茶匙、酱油3大匙、糖1茶匙、香油少许

【做法】：

- 1.猪肉馅或虾泥加入调味料（1）拌匀成馅料。
- 2.每张馄饨皮包入少许馅料，捏拢成抄手式馄饨。
- 3.平底锅加少许油，再将馄饨依序排入锅内，小火煎熟。
- 4.外皮微呈金黄时即可盛出，另将调味料（2）拌匀做成佐料蘸食即成。

散装速冻馄饨-速冻食品厂家-散装速冻馄饨多少钱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在速冻面点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，冬至速冻一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：施经理。

