

# 散装速冻馄饨 冬至速冻水饺 直销散装速冻馄饨

产品名称	散装速冻馄饨 冬至速冻水饺 直销散装速冻馄饨
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

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，直销散装速冻馄饨，这样可保留肉纤维中水份，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，散装速冻馄饨，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，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）

馄饨馅可依据口味自行搭配，我们这里仅以青菜香菇馅为例：

- 1.小油菜洗净，入沸水中焯烫3分钟。
- 2.焯好的小油菜捞出后晾凉，用手挤出多余水分后切碎。
- 3.鲜香菇洗净后滤干水分，切成丁。

4.将切好的小油菜、香菇放入肉馅中，出售散装速冻馄饨，打入一个鸡蛋，加入姜末、酱油、香油和盐。

5.用筷子或勺子顺时针将馅料搅打至上劲。

北方元宝馄饨包法：

1

取一张馄饨皮平放于手心，用筷子夹取适量的肉馅放在馄饨皮中间稍靠下的位置。

将馄饨皮的一边往上卷，卷到馄饨皮的约1/2处。

再往里卷一次，卷到馄饨皮的3/4处。

将馄饨皮的两个角叠加在一起，捏紧。

馄饨发展至今，更成为名号繁多，散装速冻馄饨供应，制作各异，鲜香味美，遍布各地，深受人们喜爱的小吃。馄饨名号繁多，速冻馄饨品牌，江浙等大多数地方称馄饨，速冻馄饨品牌代理，而广东则称云吞，速冻馄饨，湖北称包面，江西称清汤，四川称抄手，新疆称曲曲等等。

馄饨包法：伞盖形

步骤一：将肉馅用抹刀抹一层在薄的大馄饨皮上。

步骤二：用指尖将边上四周聚拢。

步骤三：左边抹少许水后折上来。

步骤四：再用虎口捏紧封口。

步骤五：反扣成形，即为伞盖式馄饨的两种成品。

散装速冻馄饨-冬至速冻水饺-直销散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！