

# 袋装速冻馄饨批发价 袋装速冻馄饨 速冻食品厂家

产品名称	袋装速冻馄饨批发价 袋装速冻馄饨 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

馄饨馅做法-主料：肉馅、馄饨皮、葱、姜、鸡蛋

馄饨馅做法-步骤

1.肉馅里加入切好的葱花、姜末、加入一个蛋清、花椒水（提前用热水将花椒泡上用的时候花椒敝出，直接用花椒水）、盐、绍酒、少许胡椒粉，点上一点生抽、香油。

2.顺着一个方向将肉馅搅拌均匀。

3.馄饨皮准备好，准备一碗清水。

4.将馄饨皮四周抹匀水。

5.馄饨皮如图放入肉馅。

6.将馄饨皮从下向上翻一下。

7.然后顺着卷成小卷。

8.大头冲着外手将两头蘸水，如图紧紧的捏在一起。

9.捏好的馄饨摆在案板上。

10.将虾皮洗净，紫菜洗净。

11.虾皮防止过咸可以提前用水泡一下。

12.紫菜撕成小条。

13.锅内做水，水开后放入馄饨，盖盖等开锅，水开后将火调小火，开盖煮两三分钟，馄饨皮变透明了即可。

14.将煮好的馄饨倒入加入虾皮、紫菜、香油、酱油、醋的碗中。

15.撒入香菜或者香葱韭菜段之类提鲜。

## 京味馄饨

### 【制作材料】

主料：小麦面粉（600克）猪肉（肥瘦）（250克）猪胫骨（300克）

辅料：虾皮（35克）香菜（15克）冬菜（10克）紫菜（干）（5克）

调料：大葱（15克）姜（3克）盐（10克）酱油（75克）胡椒粉（3克）香油（15克）

### 【制作工艺】

1.将葱、姜洗净均切成末，待用；将猪肉（去皮猪肉）洗净，剁成细泥；香菜择洗干净，切成小段；紫菜洗净，撕成小块，备用。

2.将猪肉泥放入盆内，加入适量水，充分搅拌，搅至黏稠为止，袋装速冻馄饨价格，加入酱油、精盐搅匀，放入葱末、姜末、麻油，拌匀，即成馅料。

3.将面粉（选用富强粉）放入盆内，加入少许精盐，倒入适量水，和成面团，用手揉到面团光润时，盖上湿布饧约20分钟，备用。

4.将猪骨头洗净，袋装速冻馄饨，放入锅内，倒入水，用旺火烧沸后，袋装速冻馄饨种类，撇去浮沫，改用小火熬煮约1.5小时，即为馄饨汤。

5.将饧好的面团用擀面杖擀成厚薄均匀的薄片，厚约0.1厘米，切成边长约10厘米的三角形或底边10厘米的梯形，即为馄饨皮，将馅料包入馄饨皮中，制成中间圆，两头尖的馄饨生坯。

6.将酱油、虾皮、紫菜和冬菜放入碗内。7.将馄饨生坯放入烧沸的汤锅中煮，待汤再烧沸，馄饨漂浮起来，即已煮熟，先舀出一些热汤放入盛佐料的碗内，再盛入适量的馄饨，撒上香菜段，胡椒粉，即可食用。

## 逛超市时，后再买速冻食品

不少人一到超市就把速冻食品放进购物篮，再逛了1、2个小时才结账离开。殊不知，超市里的气温可不低，从速冻食品离开冷冻柜，袋装速冻馄饨批发价，到你回家放进冰箱，这几个小时中细菌已经开始在你的速冻食品上安营扎寨啦。

所以，逛超市时，还请后再买速冻食品。买回家后，如果不能马上吃，要立刻放进冰箱冷冻室里。

袋装速冻馄饨批发价-袋装速冻馄饨-速冻食品厂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是一家从事“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“佳宝”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使冬至速冻在速冻面点中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！