

宝坻区散装速冻馄饨厂家的行业须知

产品名称	宝坻区散装速冻馄饨厂家的行业须知
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

自制红油馄饨

红油抄手

主料:猪肉馅

调料:葱、姜、蒜、料酒、香油、辣椒油、醋、糖、盐、胡椒粉、辣椒粉

做法:

- 1.在准备好的肉馅中加入料酒、香油、少许水淀粉、盐、胡椒粉、泡姜水
- 2.肉馅中加好调料之后用筷子按一个方向搅拌均匀，再向肉馅中打一个鸡蛋
- 3.继续用筷子搅拌肉馅，腌制15分钟
- 4.腌制好肉馅包入准备好的馄饨皮中
- 5.接下来调制红油，把辣椒油、生抽、醋倒入碗内，撒入辣椒粉、糖、蒜末
- 6.调料汁搅拌均匀，将煮好的抄手捞出盛入碗内，倒入面汤和调料汁即可食用

怎么煮冻馄饨

在煮馄饨的水中加一勺盐；水开后下入馄饨，轻轻的搅动一下避免沾连。等水再开时，加一杯冷水

，再一次煮开，馄饨完全浮起来后再加一杯冷水，水开后即可捞出食用。注：如果馄饨馅是熟的或全素的，水二开后即可捞出。高汤煮开后，加馄饨，再开后，再加一点凉的高汤，没有的话，就冷水也行，散装速冻馄饨厂家，再煮开，基本上就可以了。

不过都要等馄饨浮起来哦。烧开水煮一会解冻后把水倒掉，再从新放水煮 然后放点葱花酱料就行了。

食物在冷冻后会丢失一些水分，馄饨也一样，皮和馅里面的水分也会因为冷冻而丢失一部分，如果按照传统的方法，水滚开放入煮的话，三五分钟也熟了，口感上就会因为部分水分的流失不能及时回收，远远没有新鲜时候的爽滑柔软。所以凉水下锅，随着温度的慢慢升高，食物又会慢慢的把丢失的水分吸收回来，达到新鲜时的水份，口感就自然回来了。

宝坻区散装速冻馄饨厂家的行业须知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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！