

批发手工水饺【纯手工水饺】【机器水饺】【速冻水饺】

产品名称	批发手工水饺【纯手工水饺】【机器水饺】【速冻水饺】
公司名称	北京金鹏越英商贸中心
价格	70.00/件
规格参数	品牌:手工水饺 商品条形码:625332101025662 卫生许可证:SQ6255665010122
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京朝阳区吕营家园A区北侧平房(826汽车总站)
联系电话	86 010 87539519/87531608 13601001817

产品详情

品牌	手工水饺	商品条形码	625332101025662
卫生许可证	SQ6255665010122	产品标准号	ST/342
净重	5000 (g)	原料与配料	鲜猪肉、小麦粉、食用油、食用盐、饮用水、酱油、菜
保质期	360 (天)	原产地	北京
生产厂家	BJ	特产	是
储藏方法	-18 °c	生产日期	20110508

营养保鲜工艺：

- 1、用手工剥制各种海鲜肉，上等鲜肉和时令蔬菜做馅。
- 2、现代化设备和超净化封闭生产环境。
- 3、-35 超低温隧道，15分钟锁定营养。
- 4、专业性低温保鲜冷库，-20 维护新鲜。
- 5、以纯净水和面，手工擀皮、包制。

产品名称：猪肉手工水饺

产品类别：含肉类

配料：精致面粉、饮用水、优质猪肉、韭菜、鸡蛋、植物油、精盐、味精、鲜姜、香辛料。

执行标准：sb/t23-2009 生产许可证号：qs3622541010288

馅含量： 45% 净重：450克

生产日期：标示于封口处 速冻生制品需加工后食用。

保质期：在-18 环境中保存12个月

推荐食用方法：

煮无需解冻，将饺子放入沸水中，用勺背轻轻推动饺子，以防止粘锅，待水开，饺子自然浮起后，加入少许冷水，水开后再加冷水，第三次水开后掀盖片刻即可。

蒸无需解冻，将饺子置入蒸笼蒸12分钟左右即可。

煎无需解冻，油热后放入锅内滴少许清水并加盖，以小火慢煎至饺子贴锅处呈金黄色即可。

炸无需解冻，将饺子置入温油中慢火炸至金黄色即可。

营养成分表：

项目/items	每100克 (per100g)	营养素参考值% (nrv%)
能量/energy	810千焦 (kj)	10%
蛋白质/protein	7.7克 (g)	13%
脂肪/fat	8.1克 (g)	14%
碳水化合/carbohydrate	22.4克 (g)	8%
钠/sodium	360毫克 (mg)	21%

这里有一段有趣的传说。公元前340年，爱国诗人、楚国大夫屈原，面临亡国之痛，于五月五日，悲愤地怀抱大石投汨罗江，为了不使鱼虾损伤他的躯体，人们纷纷用竹筒装米投入江中。以后，为了表示对屈原的崇敬和怀念，每到这一天，人们便用竹筒装米，投江祭奠，这就是我国最早的粽子——“筒粽”的由来。

为什么后来又用艾叶或苇叶、荷叶包粽子呢？《初学记》中有这样的记载：汉代建武年间，长沙人晚间梦见一人，自称是三闾大夫（屈原的官名），对他说：“你们祭祀的东西，都被江中的蛟龙偷去了，以后可用艾叶包住，将五色丝线捆好，蛟龙最怕这两样东西。”于是，人们便以“菰叶裹黍”，做成“角黍”，世代相传，并逐渐发展成为我国的端午节食品。清代乾隆皇帝，端午节在宫中吃了九子粽后，龙颜大喜，赞不绝口，欣然赋诗一首：“四时花竞巧，九子粽争新。”九子粽是粽子的一种，即为九只粽子连成一串，有大有小，大的在上，小的在下，形状各异，非常好看，并且用九种颜色的丝线扎成，五彩缤纷。九子粽大多是作为馈赠亲友的礼物，如母亲送给出嫁的女儿、婆婆送给新婚儿媳的礼物等。因为“粽子”谐音“中子”，民间有吃了“粽子”能得儿子的说法。清代诗人吴曼云也写有一首赞美九子粽的诗：“裹就连筒米宿春，九子彩缕扎重重，青菰褪尽云肤白，笑说厨娘藕复松。”粽子不仅形状很多，品种各异，而且各地的风味也各不相同，主要有甜、咸两种。甜味有白水粽、赤豆粽、蚕豆粽、枣子粽、玫瑰粽、瓜仁粽、豆沙猪油粽、枣泥猪油粽等。咸味有猪肉粽、火腿粽、香肠粽、虾仁粽、肉丁粽等，但以猪肉粽较多。另外还有南国风味的什锦粽、豆蓉粽、冬菇粽等，还有一头甜一头咸、一粽两味的“双拼粽”。这些粽子均以佐粽的不同味道，使得粽子家族异彩纷呈。这里有一段有趣的传说。公元前340年，爱国诗人、楚国大夫屈原，面临亡国之痛，于五月五日，悲愤地怀抱大石投汨罗江，为了不使鱼虾损伤他的躯体，人们纷纷用竹筒装米投入江中。以后，为了表示对屈原的崇敬和怀念，每到这一天，人们便用竹筒装米，投江祭奠，这就是我国最早的粽子——“筒粽”的由来。

