燃气水饺炉直销 燃气水饺炉 智胜厨具制造

产品名称	燃气水饺炉直销 燃气水饺炉 智胜厨具制造
公司名称	山东智胜厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇东工业区
联系电话	15206864030

产品详情

做法：

1、 在肉馅中加入姜末， 胡椒粉， 盐，料酒和1个鸡蛋，顺着一个方向搅拌上劲，腌制5分钟；

2、将适量的肉馅放入馄饨皮的底部，向上折叠起来，燃气水饺炉，将两头扭一下，中间粘点水，按压紧，包好；

3、锅中烧热油， 下入包好的馄饨炸至金黄色后捞出；

4、锅中放入少量的油，放入适量的番茄酱，翻炒一下，再加入点糖、白醋和盐调味，燃气水饺炉定做，下入炸好的馄饨，让番茄酱均匀的裹在馄饨表面；

5、 在盘底部铺上些菠萝片，中间放上馄饨，点缀一下即可。

步骤

1.食物原料，葱姜鸡蛋五花肉

2.五花肉用刀剁碎放入葱姜一起剁

3.剁成肉糜

4.放入盆中并放上盐

5.打入鸡蛋放上生抽顺着一个方向搅打上劲

6.最后做成馄饨馅。然后和面并饧发

7.饧发好的面团用擀杖擀成薄片后用刀划开，划成馄饨皮

8.全部划好

9.用筷子取馅放入馄饨皮中

10.包成馄饨

11.全部包好，并且在锅内烧水

12.在碗内放入葱丝，紫菜，燃气水饺炉型号，并且放上鸡精

13.放少许盐和味精

14.放醋和香油调好备用

15.水开后下入馄饨，等馄炖煮好了放进碗内，再浇上煮馄饨的热汤即好

煮汤圆需要掌握“ 沸水下，文火煮 ”的要领。为了避免汤圆粘锅，可用汤勺在锅中慢慢搅动，直到汤圆表面光滑、浮于水面，用筷子按时富有弹性即可。注意首1次水沸后加入少许冷水，让汤锅中的汤水保持似滚而又不会一直大滚的状态，几分钟后汤圆煮熟即可食用。另外，为了减少油腻，煮汤圆时还可以加入少许姜片作为调料，微微的姜辣味会给软绵绵且柔滑细腻的汤圆带来更多的美味。

燃气水饺炉直销-燃气水饺炉-智胜厨具制造由山东智胜厨房设备有限公司提供。燃气水饺炉直销-燃气水饺炉-智胜厨具制造是山东智胜厨房设备有限公司（www.cnzhonglianda.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郑经理。同时本公司（www.sddaoreguo.com）还是从事液态导热锅，卤肉锅，商用电热煲的厂家，欢迎来电咨询。