

速冻水饺批发价 速冻水饺 冬至速冻

产品名称	速冻水饺批发价 速冻水饺 冬至速冻
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

速冻水饺介绍送行为何说需要吃饺子

俗话说“送行的饺子迎客的面”，临行前，你ma妈给你包饺子了吗？有人就好奇，为什么送行要吃饺子呢？速冻水饺的小编认为，之所以送行要吃饺子，有以下几层意思：

一、饺子谐音“教子”

在孩子临出门之前，父亲谆谆教诲，速冻水饺，母亲声声叮咛，只为孩子出门在外，好好做事，平安顺利，早日还家。

二、饺子形似元宝，利于外出求财

饺子的外形和古代的金银元宝有几分相像，出门前吃饺子，意为让孩子就像吃饺子那样轻松地获得财富，满载而归。

三、饺子的寓意丰富

饺子皮是圆形的，包好馅后，馅也成圆球状，皮和馅就相当于“回”字，形似“回”字，临行前一家人吃饺子，是对远行者的祝福，希望早日平安顺利归来。

四、饺子营养丰富

饺子皮是用面粉来做的，饺子馅则可以由肉类、蔬菜、海鲜、鸡蛋等各种食材来做，而且还要用到植物油等多种调味料，内容很多，营养丰富，很耐饥。临行前吃饺子，相当于带上妈妈的味道上路，速冻水饺批发，胃口、精神都是充实的。

五、包饺子的过程，本身就是亲情的凝聚

包饺子的工序比较复杂，要经过和面、擀饺子皮、剁碎饺子馅、和饺子馅、包饺子，速冻水饺批发价，所以一般都是家里人一起动手。临行前，家人围坐在一起包饺子，聊聊家常，气氛温馨；吃饺子时的香甜，本身就是一种爱，凝聚着亲情。

饺子储存要注意，掌握要点更妥当

速冻饺子对存储条件有一定的要求，要特别注意以下三点：

一是控制储存温度。一般速冻饺子要求在-18℃ 储存，这一低温可使饺子品质比较稳定；如果高于该温度，保质期会相应缩短。当家里冰箱达不到-18℃ 时，速冻饺子开封后应尽快食用，否则容易变质。

二是密封低温保存。如果一袋速冻饺子一次吃不完，拆袋后剩下饺子应使用绳子扎紧袋口或者装入食品保鲜袋内密封冻藏保存，否则饺子易失水干燥或油脂氧化。

三是避免交叉污染。速冻饺子应避免和其他生鲜肉食一起存放。如新鲜的鱼、肉等，因生鲜肉食易携带细菌，混合存放易引起细菌传播。

怎么煮饺子不破皮？

1.煮饺子时加多点水和适量的盐，速冻水饺厂家，从而增加饺子皮的耐煮力；

2.待锅里的水煮沸后再下饺子，时不时要搅拌一下，这样能避免饺子粘锅；

3.放入饺子后煮开三次，每次都添加些许凉水。

如何煮速冻饺子？

1.加多水

往锅里加入多点水，待水煮开后，放入少许油和盐，从而使饺子皮更有韧度，然后再放入饺子。接着用筷子贴着锅底来回搅动，这样防止饺子不会全聚在一起。

2.中小火慢煮

因为速冻饺子冷冻的时间太长，饺子皮的水分容易蒸发掉，饺子就不容易煮熟，还会有点夹生，所以不适合用大火猛煮，应该用中小火慢慢煮透饺子。

3.煮三水

不用等水沸腾得太厉害，不然饺子容易破，可以在水头一次滚开后，添入少许凉水，待水开后再添加凉水，这样反复做三次便可（肉馅的煮沸2到3次；素馅的煮沸2次）。

速冻水饺批发价-速冻水饺-冬至速冻由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”就选泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com），

公司位于：山东省泰安市泰山区南河西村，多年来，冬至速冻坚持为客户提供好的服务，联系人：施经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。冬至速冻期待成为您的长期合作伙伴！