

# 速冻水饺批发 冬至速冻 速冻水饺

产品名称	速冻水饺批发 冬至速冻 速冻水饺
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

### 速冻水饺如何更好的保存？

在各大超市的专柜上，速冻水饺价格，可以看到速冻食品占据不小的位置。速冻水饺等速冻食品符合现代人快节奏生活的需求，越来越多地出现在市民的菜篮子里。当市民从超市购买速冻食物，回到家中，应该注意哪些问题才不让营养素溜走呢？

#### 注意保质期

很多人认为，只要及时把买回的速冻食品放在冰箱里继续冷冻，就以为放进了“保险箱”，而忽视速冻食品的保质期。其实，速冻食品也是有保存期限的。有包装的速冻食品一般会在包装上注明其保存条件和保存期限，大家买回家后一定要仔细看清楚，不要超过了其保存期限。

#### 保存也要有方法

在购买冷冻食品后，速冻水饺批发，应及时回到家中，放入冷冻柜。但是在保存的时候，要注意下面这些事情。

- 1、应尽量存储在-18℃以下冷冻柜中，不要放在冰箱冷藏箱里储存。
- 2、不要将包装破损或已拆封的速冻食品直接放入冷冻室，速冻水饺，须在包装外加个塑料袋，并扎紧袋口。
- 3、不要将已解冻过的食品再次进行冷冻，因为那样食品品质会没有以前好。
- 4、不要将冷冻室放得太满，影响室内冷气对流。
- 5、避免食物混放，比如蔬菜和禽肉不要混放，防止食物串味变质。

6、不要将速冻食品存放太久。

如何让水饺更好吃呢？

1、和面

先在面粉中加少许盐，然后将面粉和好，也可加入适量鸡蛋清（1千克面粉加2只鸡蛋），以增加蛋白质含量，提高面筋质量饺子起锅后“水”快，不易粘连。

2、调馅

（1）要注意利用菜汤汁，大白菜去汁后，维生素会损失90%以上，将菜馅剁好后先用食油搅拌，就可防止菜汁流失。

（2）精心搅拌，速冻水饺厂家，先把肉剁碎，牛羊肉肌纤维丰富，做馅时可用酱油打馅，吃起来味道好；如果是肥肉馅，由于含油量多，可用鸡蛋打馅，能使肉不腻；瘦肉用鸡蛋打馅，打出的馅滑嫩。

3、煮饺子

煮饺子时要水多火旺，开锅前锅内放几段大葱，开锅后放入饺子，用勺子顺一个方向轻轻推动，以防粘锅，然后盖上锅，当锅再开时少量加入2~3次冷水，水开后饺子即熟。

1、霉变水饺：最快判断不要买

速冻水饺假如出现霉斑、霉点、变色不要买。因为这些现象表示水饺发生质变，是不合格的食品。

2、冰霜多的水饺：不要买

水饺的冰霜多，说明饺子外面水分多而结冰霜，那是因为饺子皮已坏，饺子馅的水分渗透出来结冰而成。可能在运输、储藏过程中被压坏或者化了又冻而导致，别买。

“三道关”sha死速冻水饺“金色葡萄球菌”

di一道关：

开水煮5~10分钟，网上讨论，“金色葡萄球菌”需加热至80℃，30分钟可被杀灭，那么饺子早就煮烂了。何英强认为，有一个两全其美的方法，可以将水饺放到100℃的沸水中，煮5~10分钟，绝大部分的金色葡萄球菌就死了。

第二道关：

胃酸是身体里一道天然的屏障通过di一道关后，95%的金色葡萄球菌已经被sha死了。但还是有些顽固分子会存活下来。但是别担心，当饺子被嚼碎吞咽到胃里，还要过“胃酸”这关。胃酸的酸度很高，可以消灭这种细菌。

第三道关：

蒜蓉、醋拌着吃，速冻水饺通过前面两道关已经可以放心食用了，假如还是不放心，可以在吃水饺时放

些蒜蓉、醋等杀菌类的作料，这样就又多了一道保护屏障。

速冻水饺批发-冬至速冻(在线咨询)-速冻水饺由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（[www.dzsdsp.com](http://www.dzsdsp.com)）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众的客户的信任，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！