

商用煮饺子炉价格 兴海县商用煮饺子炉 博兴县佰森电器厂

产品名称	商用煮饺子炉价格 兴海县商用煮饺子炉 博兴县佰森电器厂
公司名称	博兴县佰森电器厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇中毛村
联系电话	13906496397

产品详情

水饺的做法：

- 1.准备好圆白菜和青椒；圆白菜洗干净控干水并切成小块，水中加少许盐烧到微微开，放入圆白菜略烫变软；青椒也切成小块烫一下。
- 2.烫过的圆白菜和青椒分别过凉水，控干水分；分别将圆白菜和青椒剁成馅儿；用手挤出多余的水分后备用。
- 3.猪肉馅儿首先倒入香油搅拌均匀；然后放五香粉，鸡精，盐，和酱油充分拌匀；之后再加适量色拉油使肉馅更滋润。
- 4.接着放入葱花和姜末拌匀；最后放入圆白菜和青椒；用手彻底充分将菜和肉搅拌均匀，饺子馅就做好了。
- 5.凉水加一小勺盐和少量食用碱搅拌到融化(盐：碱=2:1)；将水慢慢倒入面粉中并用筷子轻轻搅拌；面粉搅拌成雪花状。
- 6.和成光滑的面团，放一旁醒15分钟；醒好的面搓成长条并切成大小适中的剂子；把小剂子按扁擀成饺子皮。
- 7.取饺子皮放在手中，商用煮饺子炉生产厂家，包入馅儿；挤成元宝饺子一一摆放在盖帘上；水烧开，放入包好的饺子煮熟，观察浮起的饺子颜色变得有些透明，用手按压饺子皮。
- 8.很快回弹，说明饺子已经熟了，商用煮饺子炉价格，要即刻捞起控水装盘；大蒜去皮捣成细细的蒜泥；加酱油和香油调成蘸料汁。

佰森电器结构合理，环保耐用，外观简洁大方，节能、低碳环保、无辐射、安全实用.产品以优质的品质

，高雅的外形，诚挚的信誉展现给您，是您理想的选择！

山东佰森厨业节能水饺锅炉特点：

- 1、分锅分控，节能，一锅也能煮，能源不浪费
- 2、精准控温，商用煮饺子炉品牌，双重火力，每个锅底都配有6个导热管
- 3、精美煮锅健康不锈，平滑不伤水饺圆润饱满
- 4、提高水饺炉效率，改善口感，来多少位食客，煮多少锅水饺

金佰特---佰森电器厂是一家集研制、设计、生产制造、安装调试、销售服务于一体的专业生产电热单头大锅灶、电热双头大锅灶、多功能电热煲、电热保温桶的企业。

制作方法

饺子的烹调方法，主要是煮、蒸、烙、煎、炸，烤。

【和面】多用冷水和面（30度以下的水）。余同饺子皮的和面方法。

【做馅】水饺馅菜的水份不宜太大。不宜作水饺馅的菜：如西葫芦。但可作为蒸饺馅。

【蒸】冒大气后20分钟可出锅。

当因饺子包的太多而一次吃不完，留着下餐再吃的时候，可以改用煎的方式，其味亦甚佳。习惯上人们都会用食用油把饺子煎热。不过饮食潮流崇尚健康，兴海县商用煮饺子炉，多油的食物不太受欢迎。其实单单隔水煎，或用上汤代替食用油来煎饺子，口味也很好。煎饺也称作锅贴。

商用煮饺子炉价格-兴海县商用煮饺子炉-博兴县佰森电器厂由博兴县佰森电器厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县佰森电器厂（www.bxbaisen.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.baozailuzao.cn）还是从事青岛煲仔炉，电热煲仔炉，商用煲仔炉厂家的厂家，欢迎来电咨询。