速冻水饺卫生标准 冬至速冻 速冻水饺

产品名称	速冻水饺卫生标准 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

速冻饺子的保存问题应该如何解决？

现代年轻人普遍比较忙，没有时间包饺子，想吃饺子一般都选择速冻饺子。速冻饺子馅料种类繁多，获得手段方便，深受年轻人的推崇。可是如果一顿没吃完，剩下的饺子该怎么办呢？今天，小编就和大家聊一聊速冻饺子的保存问题！

建议在温度-18℃及以下保存。速冻饺子在低温下保存品质比较稳定，保存期限也比较长。建议放冰箱急冻室保存（一般家用冰箱的急冻室温度在-6℃到-24℃之间），如果家用冰箱达不到这个温度，那就开封后尽快吃完。

放入冰箱保存之前要密封。如果一袋速冻饺子开封后没吃完，剩下的建议用绳子、密封夹等封住开口，或者放入保鲜袋中系紧然后冷冻储存，否者饺子容易失水干燥或者油脂氧化。

速冻饺子不要和其他生鲜肉类一起存储，比如鲜肉、鲜鱼等。因为新鲜肉类容易携带细菌，速冻水饺卫生标准，速冻饺子做过杀菌处理，一起存放容易造成细菌传播。

如果速冻饺子因存放不当已经有解冻变软、粘连、变形开裂、颜色发灰发暗等症状了，建议就不要再吃了，以免损害健康。

去超市选购速冻饺子时，注意观察饺子保质期限，观察饺子外观、颜色等是否正常。如果饺子包装袋内有大块的冰晶也不要购买（可能破袋），还要注意采购食品要走正规渠道哦！

温馨提示：速冻饺子煮的时候一定要确保熟透才可以起锅哦，如果di一顿没吃完，第二顿热的时候也要热透才可以哦。

速冻水饺的发展花样繁多！但你知道饺子的历史渊源吗？

现如今，速冻水饺的发展多种多样，速冻水饺解冻多久，饺子作为中国的传统面食，广受大家的欢迎，今天碧海食品给大家说一下饺子的历史渊源。饺子是中国北方小吃，北方居民以面食为主，冬至有吃扁食的习俗，其他节日或者重要日子也常吃扁食增添喜庆气氛，扁食又称为馄饨，（在北方扁食和馄饨不一样的、和水饺是一样的）叫法不同，各地的形状也不尽相同。

速冻水饺的发展花样繁多！但你知道饺子的历史渊源吗？

1、名字由来

饺子原名"娇耳"，是我国医圣张仲景首先发明的。

相传东汉末年，“ 医圣 ”张仲景曾任长沙太守，后辞官回乡。正好赶上冬至这一天，他看见南阳的老百姓饥寒交迫，两只耳朵dong伤，当时shang寒流行，病死的人很多。张仲景总结了汉代300多年的临床实践，便在当地搭了一个医棚，支起一面大锅，煎熬羊肉、祛han提热的药材，用面皮包成耳朵形状，煮熟之后连汤带食赠送给穷人。老百姓从冬至吃到除夕，抵御了shang寒，治好了冻耳。从此乡里人与后人就模fang制作，称之为“ 饺耳 ”或“ 饺子 ”，也有一些地方称“ 扁食 ”或“ 烫面饺 ”。

2、相关介绍

我国北方人有一种习俗，逢年过节，迎亲待友，总要包顿饺子吃。尤其是大年初一，全家人拜罢年，便围坐在一起，边包饺子边聊天，山南海北，速冻水饺，无所不谈，不时引来欢声笑语，大有其乐无穷之意。"水饺人人都爱吃，年饭尤数饺子香".当人们吃着这滑润适口滋味鲜美的水饺时，如果再知道一些它的来历，谁能不惊叹我们文明古国的源远流长的面食奇苑呢！

饺子源于古代的“ 角子 ”。早在三国时期，魏张揖所著的《广雅》一书中，就提到这种食品。据考证：它是由南北朝至唐朝时期的"偃月形馄饨".和南宋时的"燥肉双下角子"发展而来的，距今已有一千四百我年的历史了。清朝有关史料记载说；"元旦子时，盛馔同离，如食扁食，名角子，取其更岁交子之义。"又说："每届初一，无论贫富贵贱，皆以白面做饺食之，谓之煮饽饽，ju国皆然，无不同也。富贵之家，暗以金银小锞藏之饽饽中，以卜顺利，家人食得者，则终岁大吉。"这说明新春佳节人们吃饺子，寓意吉利，以示辞旧迎新。近人徐珂编的《清稗类钞》中说："中有馅，或谓之粉角——而蒸食煎食皆可，以水煮之而有汤叫做水饺。"千百年来，饺子做为贺岁食品，受到人们喜爱，相沿成习，流传至今。

饺子在其漫长的发展过程中，名目繁多，古时有"牢丸""扁食""饺饵""粉角"等等名称。唐代称饺子为"汤中牢丸"；元代称为"时罗角儿"；明末称为"粉角"；清朝称为"扁食".饺子因其用馅不同，名称也五花八门，有猪肉水饺，羊肉水饺，牛肉水饺，三鲜水饺，红油水饺，高汤水饺，花素水饺，鱼肉水饺，水晶水饺等等此外，因其成熟方法不同，还在煎饺，蒸饺等，因此，大年初一吃饺子在精神和口味上都是一种很好的享受。

1、没有微波饭煲怎么办？

可以用耐高温、不带金边、银边的陶瓷碗。如果没有盖子，就要相应地加长时间。

2、一定要开水吗？

必须用开水。因为开水有水蒸气。一方面快速解冻了水饺，另一方面能更快地完成煮水饺的工作。如果是冷水放入，不但会加长时间，速冻水饺要怎样蒸，还会泡烂水饺皮。

在家自己动手包的饺子，也要等水煮开后再下锅，这样做能让饺子皮里的蛋白质迅速凝固成型，淀粉溶于水中，饺子不会粘在一起，方便用勺子搅拌，煮出来的饺子更好吃。

3、普通微波炉可以用吗？

直接按6分钟即可。光波组合只有在烤东西的时候需要用到，这里不需要用到光波组合。普通微波炉可以使用，默认高火。

速冻水饺卫生标准-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）是山东 泰安 ,速冻面点的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在冬至速冻领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创冬至速冻更加美好的未来。