

速冻水饺怎么煮好吃 冬至速冻 速冻水饺

产品名称	速冻水饺怎么煮好吃 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

储存速冻食品注意事项

为防止熟食被细菌污染，切生食品和熟食品所用的刀、砧板要分开，做凉拌菜一定要洗净消毒，zui好不要吃隔顿凉拌菜;冰箱里存放的食物应尽快吃完，冷冻食品进食前要加热，不能把冰箱当作食品保险箱;

- 1、不要将速冻食品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，须在包装外加个塑料袋，并扎紧袋口，以免产品干燥或油脂氧化。
- 3、不要将已解冻过的食品再次进行冷冻，因为那样食品品质定不如前。
- 4、不要将冷冻室放得太满，影响室内冷气对流。
- 5、不要将速冻食品存放太久。

速冻水饺加工厂分析：速冻饺子煎饺是如何做出来的？

速冻饺子煎饺在做之前需要准备好用料：

速冻饺子 10只

油 少许

葱 几根

熟芝麻 少许

速冻饺子煎饺的做法

1、平底锅热锅放一丁点儿油，把速冻饺子码在上面中火煎二三分钟

2、等到饺子底部微黄起皮后，放入冷水至没过饺子一半位置，加盖继续中火煎熬，大概需要5分钟左右视水的情况而定。这时把葱切断备用

3、煎到水快干的时候放入芝麻和葱，并放少许油加盖小火煎二三分钟收汁起锅。

小贴士

速冻饺子不需要回温，可以直接下锅。盖子建议选择用玻璃盖，这样能看到锅里的状况。收汁时注意火候，速冻水饺怎么煮好吃，更后放油是为了让饺子有香喷喷的锅巴，为了健康油尽量少放点。

速冻水饺如何吃更营养？

北方是喜欢速冻饺子的地方，如何制作速冻水饺，有事没事就会来一顿饺子。饺子中既有谷物，又有肉类，还有一定量的蔬菜，符合食物多样、谷类为主，荤素搭配、酸碱搭配的原则，这在传统节日食品中是较为难得的，若能控制馅中的肉，速冻水饺，丰富蔬菜，营养将更为均衡。

速冻水饺

由于饺子，尤其是速冻饺子本身油脂含量就比较高，所以建议大家尽量采用蒸或煮的烹饪方法，避免采用煎炸等增加油脂摄入量的烹调方法。

速冻水饺是将包好的饺子经过速冻以达到冷藏，可以随时食用的一种食物。但是怎么吃，吃哪种更有营养呢？

速冻水饺的功效与作用

饺子最大的优点是总体营养成分合理，人们每天所需要的蛋白质、脂肪、糖类等各种营养成分不仅齐全，而且符合上述金字塔结构给出的比例：面粉做的饺子皮—谷物类食品，青菜—含量一般都比较丰富，优质蛋白—饺子中的猪肉或鸡肉、羊肉等，而且分量适中，因为人们很少吃全肉馅饺子，人们调饺子馅时一般还会放点油特别是植物油—补充了植物类脂肪。

速冻水饺的选购与存储

在超市选购速冻食品时，一定要注意。那么速冻食品可以放多久呢？按照包装上的说明，一般的饺子在零下18℃下可以保存3个月时间。这里面有两层含义：只要出厂后一直保存在零下18℃，那3个月之内就不会发生明显的质量问题；如果出厂后没有一直保存在零下18℃，那么不保证3个月之内发生品质下降。这是因为，在冷冻条件下，微生物基本上不会繁殖，但口感、鲜味却在慢慢变化，速冻水饺解冻多久，脂肪会缓慢氧化，维生素也在缓慢分解。因此，零下18℃下有3个月的保鲜期，并不意味着它真能保质3个月。

速冻水饺怎么煮好吃-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。“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!