

# 速冻水饺 冬至速冻 速冻水饺市场价

产品名称	速冻水饺 冬至速冻 速冻水饺市场价
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

教你饺子皮新吃法，好吃到飞起！

饺子营养丰富、口味多变，是一种非常受欢迎的中国传统美食。但是很多人在包饺子的时候控制不好馅料和饺子皮的比例，剩下很多饺子皮，那剩下的这些饺子皮该怎么处理呢？不用担心，今天就来教你一道饺子皮新吃法，一定会让你深深地爱上它。

在制做饺子皮新吃法前，起首筹备好过量的饺子皮，接着再筹备一个新颖的马铃薯，而后把马铃薯洗清洁去掉皮切碎。贴好以后装入清洁的盘子中备用，而后洗上一把韭菜，接着把韭菜切成碎末备用。再筹备两个干辣椒洗清洁切成末，装进韭菜的碗中。末了往盘子中的马铃薯参加过量的食用盐。往韭菜碗中参加过量的熟油。而后用筷子将两个碗都搅拌平均，搅拌平均以后将马铃薯停止腌制。这时刻的马铃薯也就腌制好了，将马铃薯自己的水份挤压进去。而后将挤干水份的马铃薯倒入韭菜的碗中，在往碗里参加过量的十三香，而后用筷子搅拌平均备用。

接着取一张饺子皮，将馅料放入饺子皮中，只管即便不要放得太丰满免得再做美食的时刻将馅料挤压进去，而后再取一张饺子皮盖上馅料，接着将两只饺子皮的边沿捏紧压实。压实以后再用吃中餐的叉子在饺子皮的边沿处印上花边，弄好以后备用。

筹备一个清洁的电饼铛往电饼铛中参加过量的食用油，调低温再将印好花边的饺子皮放入电饼铛中烙5分钟然后再翻一遍再烙5分钟，厚味的饺子皮新吃法就完成了。

速冻水饺应该如何煮？

1、速冻饺子从冰箱取出后不需解冻即可放入开水中煮，如先解冻，皮会湿，很容易就粘连破烂。

2、把水煮开后，在水中放些盐和油，然后再放饺子。油为了防止饺子下水以后再粘连在一起，盐是为了增加饺子皮的耐煮力。

3、用筷子贴着锅底团团转搅动，使饺子不会聚堆。

很多速冻饺子的皮尤其是有褶的地方不易煮熟，zui好煮“三开”，即放入饺子，水煮开后，加一小碗冷水，继续煮开，反复三次。

两点注意：全程都要敞着锅，不要盖盖！煮的过程中，速冻水饺供应商，别让水沸腾得太厉害，否则饺子容易破掉。万一第三水还有点没熟，那就如发炮制，再来一水，不过99%不会不熟的！

保存速冻水饺应该注意以下几个方面：

### 1、速冻水饺保存时间不宜过长

如果仔细的看速冻水饺的包装，一般的速冻水饺都要求在零下18℃保存，而家里的冰箱大多达不到这个温度，速冻水饺批发价，一般只有零下10℃左右。在零下18℃到零下25℃之间，速冻水饺的质地会比较稳定，如果高于这个温度，保质期相应缩短。所以您家里的冰箱达不到零下18℃的话，速冻水饺市场价，速冻水饺开封后，尽快食用，否则容易变质。

### 2、根据速冻水饺的生产日期决定食用顺序

许多消费者习惯一次采购多份、多种的速冻水饺，存放在冰箱里慢慢吃。这就需要注意水饺的生产日期问题。速冻水饺虽然通过快速急冻锁住了营养及水分，但是随着时间的推移，速冻水饺，水饺内的营养也在流失。这就需要我们注意购买的水饺的生产日期，zui好是把生产日期较早的速冻水饺排在食用的首位，防止水饺因为时间推移而营养流失。

### 3、不要将包装破损或已拆封的速冻水饺直接放入冷冻室

日常生活，一袋速冻水饺一次可能吃不完，而拆开袋剩下的水饺，在继续储存的时候，就需要进行再次密封处理，可以用绳子扎紧袋口或者装入食品保鲜袋内密封保存，以免产品干燥或油脂氧化。

### 4、速冻水饺不易重复解冻、冷冻

速冻水饺在重复解冻冷冻后营养就会迅速流失，产品的品质也会随之下降，甚至能够滋生有害细菌，消费者在每次食用时要根据自身情况拿取相应数量的水饺进行解冻，剩余水饺在密封后迅速放入冰箱继续冷冻；

### 5、避免与其他生食混合冷藏

速冻食品应避免和其他生鲜放在一起，如新鲜的鱼、肉等，尽量分类存放，生鲜容易携带细菌，混合存放，容易引起细菌传播，引发食物变质。

速冻水饺-冬至速冻-速冻水饺市场价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）为客户提供“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”等业务，公司拥有“佳宝”等品牌。专注于速冻面点等行业，在山东泰安有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：施经理。

