

速冻水饺 冬至速冻 手工速冻水饺

产品名称	速冻水饺 冬至速冻 手工速冻水饺
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

饺子储存要注意，速冻水饺批发，掌握要点更妥当

速冻饺子对存储条件有一定的要求，要特别注意以下三点：

一是控制储存温度。一般速冻饺子要求在-18℃ 储存，这一低温可使饺子品质比较稳定；如果高于该温度，保质期会相应缩短。当家里冰箱达不到-18℃ 时，速冻饺子开封后应尽快食用，否则容易变质。

二是密封低温保存。如果一袋速冻饺子一次吃不完，拆袋后剩下饺子应使用绳子扎紧袋口或者装入食品保鲜袋内密封冻藏保存，否则饺子易失水干燥或油脂氧化。

三是避免交叉污染。速冻饺子应避免和其他生鲜肉食一起存放。如新鲜的鱼、肉等，因生鲜肉食易携带细菌，速冻水饺厂，混合存放易引起细菌传播。

速冻饺子如何将完整的饺子解冻

很多朋友将速冻水饺从冰箱里拿出来发现硬邦邦的，所以每次都需要事先拿出来解冻，其实这种观点是错误的，这样解过冻的饺子煮出来反而味道不太好，而且还经常是饺子连着的，容易破皮。

其实速冻的饺子是不需要解冻的，从冰箱里取出来，直接放到水里煮就好了。但是为了避免饺子破皮，是需要掌握一定技巧的。水煮沸的程度要把握好，不能水翻滚得很厉害，这样也会导致饺子破皮的，水烧开了之后可以慢慢的加入一点凉水。

速冻水饺这么吃，做法简单快手！

速冻水饺其实也说得上是快餐，因为他的食用非常快捷。速冻水饺相比其他快餐，算是营养丰富，里面有肉有菜；自己在家煮也干净卫生；方便又快捷。当你真的没有时间和精力去给自己好好做炖饭的时候，那一包美味的速冻水饺确实是不错的选择。

速冻水饺

相信大家的冰箱里，一定会有几包速冻水饺去应对自己懒惰不想做饭的那几天。不过吃货们的嘴肯定没那么容易满足，速冻水饺和现包的相比口感上本身就有些差别，手工速冻水饺，一直煮着吃吃久了肯定也腻了，肯定想换换口味。今天和大家说说怎么把速冻水饺吃出花样！！

外皮脆嫩，蛋香浓郁——抱蛋煎饺，松软嫩滑的蛋皮搭配外皮微脆的煎饺，夹起一大块一起放入嘴中，软嫩和香脆在舌尖交织，口感相当丰富。

酸辣过瘾，开胃十足——香辣酸汤水饺，煮熟的水饺，浸泡在香辣的酸汤中，饺子吸满了香、辣、酸、麻的汤汁，爽口开胃，口口过瘾。

外酥里嫩，速冻水饺，香脆多汁——椒盐脆皮水饺，酥脆而又嚼劲的外皮，撒上飘香的椒盐粉，一口下去，外酥里嫩，会爆汁。

在学习这三种速冻水饺做法之前，跟大家再分享几个处理速冻水饺的小窍门：

煮速冻水饺，要冷水下锅，这样饺子不会破皮。下水饺后，用汤勺的背面贴锅边轻轻搅动，防止水饺粘连。如果水饺要煎炸，要提前将水饺解冻。炸水饺的火候选用中火，以防外皮过熟而内馅没熟的情况发生

速冻水饺-冬至速冻-手工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）在速冻面点这一领域倾注了无限的热忱和热情，冬至速冻一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：施经理。