

# 煮汤圆机 科创园炊具制造 煮汤圆机厂家直销

产品名称	煮汤圆机 科创园炊具制造 煮汤圆机厂家直销
公司名称	深圳科创园商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东博兴兴福南工业区
联系电话	18954366759 18954366759

## 产品详情

第1步当然就是将水煮沸。

第2步水烧开后将超市买回来的速冻汤圆放入开水中。下面的图就是我刚放入开水后的汤圆。放入锅中以后为了避免汤圆粘锅，可用汤勺在锅中慢慢搅动。

第3步煮汤圆要掌握“沸水下，文火煮”的方法，当汤圆下入锅以后，将火转小点，或者加入有点冷水，让水保持一种似开又非开的状态就可以了，煮汤圆机价格，持续大概5分钟的样子，到汤圆表面看上去比较光滑、且浮于水面了，用筷子按时富有弹性，这个时候汤圆基本上是熟了。看我下面的这两张图汤圆的个头是不是明显比上面的图大啊？这已经熟了。我的汤圆煮的时间稍微有点长了，汤圆有点露馅了，所以您在煮汤圆的时候要掌握这个时间，防止汤圆破了。

### 怎样煮饺子才不会破

吃饺子容易、煮饺子难。如何掌握火候，怎样煮饺子才不会破呢？相信您听了以下我们向您介绍的几招妙法，煮汤圆机定做，您的忧虑就会一扫而空。

第1招：民间关于煮饺子有几句俗语：“煮饺子先煮皮，后煮馅”，“盖锅盖煮馅，敞锅盖煮皮”。这几句话是很有道理的。大家知道水的沸点是100℃，把露出水面的饺子皮“蒸”破而馅却还不熟，并且汤色浑浊不清。若是敞开锅盖煮，蒸气会很快散失，煮汤圆机厂家直销，水温只能保存百度左右，饺子随滚水不停地搅动，均匀地传递着热量；等饺子皮熟了，再盖锅盖煮馅，蒸气和沸水能很快将热量传递给馅，不用多久饺子馅就煮熟了。采用该方法煮出的饺子，皮不容易破，汤色也清，饺子既不粘，又好吃。

第2招：水烧开后放进适量的盐，待盐溶解后，把饺子下到锅里，再盖上锅盖，不用翻动，不用点凉水，直到煮熟。这样煮出的饺子，不粘皮，不沾锅，剩在锅中的饺子也不会发生粘连。

第3招：在煮饺子水烧开之前，先放入一些大葱尖，水开后再下饺子，这样煮出的饺子不易破此，也不会粘连。

第4招：为防止饺子粘锅，和面时可加1个鸡蛋。另外，如果想让肉馅熟得快些，可以在水里加些醋。

#### 煮汤圆的步骤和时间 煮汤圆的步骤和时间

- 1、在锅内放入适量(依你煮的数量而定)冷水，然后烧开。
- 2、将汤圆或元宵放入开水中煮。
- 3、当水再次沸腾时，加入一勺冷水，煮汤圆机，使之继续煮。如此三次，水再开而且汤圆或元宵已经全部漂在水面上时就可以关火了。

(提示：煮汤圆的时间，一般为10分钟左右，煮到汤圆飘起来了，基本就熟了。)

煮汤圆机-科创园炊具制造-煮汤圆机厂家直销由深圳科创园商用厨具有限公司提供。深圳科创园商用厨具有限公司(kechuangyuan.tz1288.com)是一家从事“蒸包炉,节能煮面炉,汤粥炉,水饺炉等蒸煮设备”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“logo”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使科创园在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!同时本公司(www.sddianrebao.com)还是从事电热煲,多功能电热煲,商用电热锅的厂家,欢迎来电咨询。