

# 煮饺子机品牌 煮饺子机 智胜厨具加工

产品名称	煮饺子机品牌 煮饺子机 智胜厨具加工
公司名称	山东智胜厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇东工业区
联系电话	15206864030

## 产品详情

煮饺子机厂家介绍煮一碗好吃的粉少不了锅和炉灶

- 1.准备所有食材。
- 2.粉条提前泡软，干张切细丝，葱和泡辣椒斜切片，香菜和蒜苗切小段。
- 3.将干张丝提前放锅里煮开焯一下去除味道。
- 4.炒锅放油，放入肉沫翻炒断生，盛出。
- 5.继续放油，将大茴和花椒炸香。
- 6.放入葱和泡辣椒，煮饺子机型号，爆出香味。
- 7.放入煮好的干张丝，加入少许酱油、盐、辣椒油调味。
- 8.加入一碗水煮开。
- 9.放入炒好的肉沫和泡好的粉条入锅内。
- 10.煮至粉条变软无硬心，加入青蒜、鸡精调味。
- 11.起锅后撒入香菜调味，喜欢的还可以放入花生碎，口感更好。

馄饨汤怎么调：

1鸡蛋打散，炒锅放少许色拉油，煮饺子机，待油热后倒入鸡蛋液，滑锅摊成小饼，取出切丝；葱切碎，姜切丝待用。鸡蛋饼不要加盐，保持鸡蛋的鲜味，蛋饼越薄越好。

2锅内多放些水，待水开后，下适量馄饨。

3待水开的当儿，调料汤的调料，盐，耗油，味极鲜，香油各少许，放入紫菜。

4放入一半的鸡蛋丝和葱姜。

5馄饨快熟透时，取滚着的馄饨汤用大勺一勺一勺浇入调料碗，搅匀使调料盒紫菜化开，煮饺子机定做，大约放碗内一半的样子。

6加入馄饨，加满汤，盖上剩下的蛋丝和葱姜，淋少许橄榄油和醋，完成！

煮饺子时，要用大火烧开水，打开锅盖放入饺子，锅里的蒸汽会很快散失，饺子在滚水中不断翻动，可以熟得均匀，皮不易破。否则，蒸汽会导致露出水面的饺子破皮。

等饺子皮熟了，再调小火力，盖上锅盖，很快馅就熟了。家里现包的饺子，只要漂起来就基本熟了。如果不放心，可以用漏勺捞出一个，用筷子戳一下，皮有弹性就证明熟了。但速冻饺子必须煮15分钟以上才能保证完全熟。

煮饺子机品牌-煮饺子机-智胜厨具加工由山东智胜厨房设备有限公司提供。山东智胜厨房设备有限公司（[www.cnzhonglianda.com](http://www.cnzhonglianda.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.sddaoreguo.com](http://www.sddaoreguo.com)）还是从事液态导热锅，卤肉锅，商用电热煲的厂家，欢迎来电咨询。