

# 大同水饺连锁店专用 水饺连锁店专用厂家 智胜厨业

产品名称	大同水饺连锁店专用 水饺连锁店专用厂家 智胜厨业
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

### 如何用智胜所生产的水饺连锁店专用煮水饺

煮饺子很简单，水要多一些，大概1/2就OK了，开锅后将饺子放入（不能太多，挤成一团，容易碰烂），贴着锅边顺一个方向搅几下，水饺连锁店专用品牌，看饺子全部都转起来了，盖盖，看时间，如果是素馅大概30 - 40秒钟关火，肉馅的则1 - 2分钟左右关火（视饺子的大小），待能打开时开盖，看到锅里的饺子都漂浮着并且象是充了气，鼓鼓的，就是熟了，而且火候刚好。如果不熟或煮过了都会沉底的，出了锅的饺子盛出后，不时的摇动盘子，就不会粘在一起了，（速冻饺子多煮一分钟），煮面时，锅开下面后，把面搅散，盖盖1 - 1.5分钟即可关火。

### 做法：

- 1、提前将虾米用温水浸泡至软，留下泡发虾米的水备用，分别将虾米、葱、姜都切成均匀的末；
- 2、在猪肉馅里加入切碎的葱、姜、虾米，加入盐、鸡蛋、白糖、味精，搅拌均匀，用筷子将混合的肉馅沿着同一个方向搅打出筋；
- 3、取一张馄饨皮防于手心，水饺连锁店专用定做，将适量肉馅放在馄饨皮的1/3处，包成馄饨；
- 4、汤锅中的水烧沸后，将洗净的豌豆苗放入焯烫几秒钟，沥水捞出，同时在碗中放入香醋、酱油、糖、白胡椒、熟猪肉等调料，大同水饺连锁店专用，做成酸辣馄饨的调料汁；
- 5、汤锅中的水再次烧沸后，放入馄饨，馄饨皮变得透明柔软即可出锅，稍稍沥干水分，盛在酸辣汁中，根据自己口味淋入适量油辣椒即可。

馄饨以馄饨和水饺来比较的话，馄饨皮为边长约6厘米的正方形，或顶边长约5厘米，底边长约7厘米的等腰梯形；水饺皮为直径约7厘米的圆形。

馄饨皮较薄，煮熟后有透明感。亦因此薄厚之别，水饺连锁店专用厂家，等量的馄饨与水饺入沸水中煮，煮熟馄饨费时较短；煮水饺过程中另需加入3次凉水，经历所谓‘三沉三浮’，方可保证煮熟。

馄饨重汤料，而水饺重蘸料。

大同水饺连锁店专用-水饺连锁店专用厂家-智胜厨业(推荐商家)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)实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领智胜厨业和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.shuijiaoguo.com)还是从事水饺炉，煮饺子锅，水饺分煮炉的厂家，欢迎来电咨询。