

不锈钢水饺炉品牌 不锈钢水饺炉 粤蒸厨房设备

产品名称	不锈钢水饺炉品牌 不锈钢水饺炉 粤蒸厨房设备
公司名称	山东粤蒸商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博新兴曹王镇老官村村北
联系电话	18954366751

产品详情

白菜紫甘蓝猪肉饺子

原料：饺子皮350克 猪肉馅150克 白菜100克 紫甘蓝100克 调味汁1小勺

制作方法：

- 1、备好材料，紫甘蓝洗净，不锈钢水饺炉品牌，切碎，不锈钢水饺炉定制，白菜洗净，切碎后抓干水分。
- 2、肉末、白菜、紫甘蓝都放在一个大盘中，加入肉馅调味汁。
- 3、搅拌均匀至肉馅上劲，取饺子皮，放上适量肉馅包成自己喜欢的形状。
- 4、把包好的饺子放蒸屉里，放入蒸汽炉蒸熟即可。

怎么煮饺子不粘不破

步骤/方法

- 1、首先将水煮沸，放入少许盐，然后下入饺子。
- 2、将饺子倒入水中，注意不要过多，不锈钢水饺炉定做，容易粘连。用手勺把饺子在锅中推动旋转，然后盖好盖子煮开。
- 3、锅中把水煮开后，大约煮1分钟，然后往里倒入少许凉水。
- 4、待水再次煮开便可捞出。

5、捞出后码盘，配以蘸料便可食用。

公司将继续秉承“一言立信，一诺千金”的经营理念，以优质的产品、满意的服务，对广大消费者承诺，每一件科创园产品都是值得信赖和自豪的。我们将用全部的智慧 and 心力，确保您的利益得到较高的尊重。

年夜饭有吃饺子的传统，但各地吃饺子的习俗亦不相同。有的地方除夕夜吃饺子，有的地方初一吃饺子。吃饺子是表达人们辞旧迎新之际祈求愿望的特有方式。饺子的谐音“交子”即新年与旧年相交的时刻。过春节吃饺子意味着大吉大利。另外饺子形状像元宝，包饺子意味着包住福运。

粤蒸商用厨具不断优化经营管理制度，不锈钢水饺炉，坚持以人为本，科技创新的战略思想；坚持诚信为本，品质至上的经营理念，在市场竞争中摸索出了一条属于自己的创新经营之路。紧跟市场潮流，把握新趋势，粤蒸商用厨具与国内外多家知名企业和科研机构建立起长期稳定的发展与合作关系，以期保持长久的竞争力。

不锈钢水饺炉品牌-不锈钢水饺炉-粤蒸厨房设备(查看)由山东粤蒸商用厨具有限公司提供。山东粤蒸商用厨具有限公司(www.kcycj.com)是一家从事“商用燃气灶具，商用蒸煮炉系列”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“科创园，粤蒸”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使粤蒸商用厨具在行业专用设备中赢得了众的客户信任，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！