

# 不锈钢水饺炉定制 不锈钢水饺炉 粤蒸节能厨具销售

产品名称	不锈钢水饺炉定制 不锈钢水饺炉 粤蒸节能厨具销售
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

煮水饺要用热水还是冷水？

一般人煮水饺都会等到水滚了，才把水饺放下去，不过，其实直接用冷水也可以煮水饺，比起滚水煮水饺，不但时间短、省气，不锈钢水饺炉，而且不用怕会将水饺皮煮烂。只是用冷水直接煮，水饺炉价格，只限“冷冻水饺”。

饺子馅文化

蔬菜馅—即财到之意故为财到饺

财到：即财到了、财神到、既有接财纳富之意。蔬菜馅，不锈钢水饺炉定制，即为素馅、菜馅，谓之财到。

甜馅—即添财之意故为添财饺

添财：即增加、增添之意。即为甜食或为汤圆、月饼等；更与天才谐音，谓之添财。

茴香饺子做法：

【材料】：（1）冷水面团1份（约2杯面粉量）

（2）茴香1把、猪肉馅375克调味料酒1大匙、酱油2大匙、盐小半茶匙、清水2大匙、麻油4大匙

【做法】：1.面团分小块，擀成饺子皮。

2.茴香洗净，摘下菜叶切碎，肉馅再剁细，先和所有调味料调匀，再拌入茴香调成馅料。

3.每张饺子皮包入馅料少许，捏成饺子，不锈钢水饺炉品牌，放入开水中煮至浮起，反复点水两次后，即可捞出食用。

水饺陷的做法：

素馅不能用排刀剁，改用刀切，刀剁将蔬菜叶绿素全剁到砧板上，刀切则减少许多，一般刀切下，维生素存留一半，而刀剁则存留不足25%，所以，刀切不宜太细小，如韭菜以0.5公分以上为宜。

水饺素馅一般用生肉，不锈钢水饺炉直销，更营养卫生，益于身心。生肉馅需加高汤（或水）俗称：打水，目的使肉馅鲜嫩，包出的饺体丰满。有些人打肉馅不加水，煮出的饺子口感“干柴”，有些肉顶破皮，加水量每斤3两至半斤，肥馅略少，瘦肉馅略多。加水应在调味品加了以后，否则调料品不能渗透入味，水分也吸不进去。加水时逐步加，须一个方向搅，打好可放入冰箱冻一小时，使用时才加葱花。

不锈钢水饺炉定制-不锈钢水饺炉-粤蒸节能厨具销售(查看)由山东粤蒸商用厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东粤蒸商用厨具有限公司（[www.kcycj.com](http://www.kcycj.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为行业专用设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!