

# 喜家德水饺炉批发 喜家德水饺炉 粤蒸节能厨具加工

产品名称	喜家德水饺炉批发 喜家德水饺炉 粤蒸节能厨具加工
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

馄饨专用经典高汤

材料

猪龙骨1000克，扁鱼干10片，虾干60克，喜家德水饺炉批发，黄豆芽200克，水6000CC，姜片4片，盐2茶匙，鸡精粉3/2大匙，细糖1大匙

做法1.扁鱼干用烤箱以150 烤至微焦备用。

2.虾干、黄豆芽洗净后沥干水份备用。

3.取一汤锅，将水煮至滚沸后放入猪龙骨，汆烫后捞起、沥干洗净备用。

4.另取一汤锅，放入作法1的扁鱼干及姜片，先加入水，转大火将其煮至滚沸。

5.作法4汤锅转小火让其呈现微滚状态，且随时捞起浮于汤上的浮油及泡沫。

6.待作法5的高汤滚约2小时，锅内会剩下约3000CC的高汤即可熄火

7.取一细滤网，将作法6的高汤滤掉食料，喜家德水饺炉定做，留下高汤。

8.加入调味料于作法7的高汤内，稍微搅拌后即可。

1.饺子皮摊平放在桌子上

2.将馅料放

3. 将两边的饺子皮从中间捏紧

4. 两边再捏好即可。

粤蒸商用厨具凭借自己的努力与广大新老用户的支持，粤蒸商用厨具已成为行业的佼佼者。厨业不断优化经营管理制度，坚持以人为本，喜家德水饺炉，科技创新的战略思想；坚持诚信为本，品质至上的经营理念，电用水饺炉，在市场竞争中摸索出了一条属于自己的创新经营之路。

冬至，想念自己包的饺子！

我当兵的时候，新营没有油和水。培训量特别大。我一直很饿。我特别想吃一个饺子。在寒冷的冬天，下岗后，我喝了一碗热饺子汤，比所有美味的食物都多。

每年的冬至日，我们的单位都会有一个传统，组织同志来做饺子，韭菜，猪肉葱，北方的同志，先吃饺子，醋，再吃些大蒜，这会特别高兴。东西。每次吃饺子都吃不饱，但是总有一种习惯，那就是在蒸笼中给岗哨留下更多的重量，喜家德水饺炉价格，让他们吃热的饺子。

退休后，我们的生活越来越好。吃饺子不再是一种奢侈。但是我仍然想念自己包的饺子，想念战友的饺子，也想念烹饪班的蒸炉。我想念那些年！

喜家德水饺炉批发-喜家德水饺炉-粤蒸节能厨具加工(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.kycyj.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。粤蒸商用厨具——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博新兴曹王镇老官村村北，联系人：宋兴荣。同时本公司(www.zhumiandong.com)还是从事燃气水饺炉，水饺炉，电气两用水饺炉厂家的厂家，欢迎来电咨询。