

水饺炉 科创园食品机械生产 水饺炉定做

产品名称	水饺炉 科创园食品机械生产 水饺炉定做
公司名称	深圳科创园商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东博兴兴福南工业区
联系电话	18954366759 18954366759

产品详情

煮饺子时，要用大火烧开水，打开锅盖放入饺子，水饺炉品牌，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。

水饺炉介绍

1、饺子锅经多年潜心研制开发，水饺炉，全部运用厚板不锈钢制作，坚固耐用，具有操作简单、使用方便等特点。本饺子炉由不锈钢锅体、九个不锈钢煮饺子筐、外热水套、两个锅盖组成。可同时煮九种不同品种的水饺。

2、在放饺子汤给客人饮用的同时，打开水阀，将已通过外热水套的余热加热的水注入锅内（外热水套加热的水可达到100℃），同时将锅内的水更新。具有开锅速度快、节约时间、节约能源、无噪音等特点。

先馄饨可以用超市里买来的速冻馄饨，也可以买外面小摊上的散装馄饨，根据自己的喜好来买！

紫菜和XO干贝酱都是超市里比较常见的，选自己喜欢的牌子就好。

撕一小块紫菜，用水洗一洗，备用。把需要煮的馄饨用冷水（自来水也行）洗一洗，直到洗成清水为止，其实就是把馄饨皮上面的生粉洗下来，这样煮出来的汤就是干干净净的。这是关键一步哦！

下一步就是开火煮水，水饺炉定做，水不要太多，把洗好的馄饨倒进去，盖上盖子。等水滚开后，再加小半碗水，继续盖上锅盖煮。

用干净的无水的勺子舀一勺至两勺XO干贝酱放在之前准备的紫菜碗里，放上适量的盐（不要太多哦）。等第二道水开了之后熄火，记住不要把盖子揭下来，让它自己闷一下。

两分钟后，把盖子揭开，水饺炉批发，先放汤，不要太多(因为多了就会把XO酱的味道变淡了)，放了汤之后再用勺子把馄饨舀到碗里，充分搅拌起来吧，开始享受美味的馄饨啦~

水饺炉-科创园食品机械生产-水饺炉定做由深圳科创园商用厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。深圳科创园商用厨具有限公司（kechuangyuan.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.sddianrebao.com）还是从事电热煲，多功能电热煲，商用电热锅的厂家，欢迎来电咨询。