# 速冻水饺生产厂家 速冻水饺厂家 淄博速冻水饺

产品名称	速冻水饺生产厂家 速冻水饺厂家 淄博速冻水饺
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

## 产品详情

### 包饺子的方法

- 一、一般饺1号1号做法:
- 1. 饺子皮摊平放在桌上2. 将馅料放入3. 将两边的饺子皮从中间捏紧4. 两边再捏好即可。
- 二、一般饺2号2号做法:1
- .将饺子皮摊平,放入馅料2.对折,不要黏在一块,用手托着3.然后顺着一边捏出4.一直到捏好为止 。

### 3号三、波波饺做法:

1.将饺子皮摊平,放入馅料2.将饺子两边对折,按好3.用刮板将饺子压出波纹(还有一种是手压,但刮板更方便一些)4.压好的饺子。

#### 4号四、蛤蜊饺做法:

1.将饺子皮摊平,放入馅料2.将两边的皮对折,并向中间靠拢3.再将两边捏紧了4.再捏成波纹这个饺子花纹的捏法在这里。

### 5号五、马蹄饺:做法:

1.将饺子皮摊平,放入馅料2.将两边捏好3.将饺子两边弯曲后,向中间靠拢4.再捏紧即可。

#### 速冻水饺煮多长时间

饺子对于北方人来说再熟悉不过了,而速冻饺子也是很多单身上班族的选择。如果我问您:"您会煮速冻饺子吗?速冻水饺煮多长时间?"估计大多数人都会说"会",但是你真的会煮速冻饺子吗?你是不是还在用点三次水的方法煮冻饺子吗?是不是总会煮成片汤汆丸子,或者感觉馅熟了皮好像还没熟。其实只是水用得不对,速冻饺子由于保存的原因,难免买回家的时候会发现里面有这样有小裂纹的,速冻水饺批发,如果你用传统的点三次水的方法煮,那一定会成片汤汆丸子的。

凉水下锅,一个一个放入饺子,放入后晃动一下锅让饺子不要粘连在一起,中火开盖煮。煮速冻饺子要凉水下锅,这样冻饺子能和水一起加热容易成熟也不容易破,馅也会成熟的更彻底。间隔十几秒的时间就用勺子这样推几下,动作要轻,勺子要挨着锅底推。搅的时候要用勺子背推着走,每次2下就可以,不需要太多。煮冻饺子的火不宜过大,一般中火比较合适。煮至锅内水大开,饺子都飘起来就可以了

饺子好多人都会煮,但是速冻饺子就不是每个人都可以驾驭的了,速冻水饺煮多长时间的问题大家 应该都了解了,平常在家多多练习会找到窍门的。

蒸、煮、煎、炸,带馅食品的烹调方式有很多,哪种方式为健康?

- 1、"蒸",相对于煎炸,不含过多的油脂,沸点低,营养物质可以较多地保留。蒸气的穿透力强,食物熟得快,也减少营养流失。
- 2、"煮"的食品会有大部分的水溶性维生素溶解到水中,淄博速冻水饺,如果不喝汤的话,营养素就白白流失了。民间自古有"喝了饺子汤,胜似开"的说法,不仅能补充流失的营养素,也有"原汤化原食"的功效。这一点上,馄饨是比较健康的吃法。不仅喝了汤,汤中还加入了紫菜、虾皮等,有利于补钙
- 3、"水煎"的方式要比油煎更为健康,如水煎包、锅贴等食品。放少量油把原料烤热,然后放入水,利用蒸气把原料蒸熟,水分蒸发后,出售速冻水饺,少许油留在底部,把原料底部煎脆。用油量比油煎少很多,下脆上软,外香里嫩。
- 一般来说,菜多肉少的带馅食品水分含量高,容易"散",可以考虑水煎、蒸等方法;而肉多菜少的带馅食品适合煮食、蒸食,尽量少用油煎、炸等烹调法,避免额外增加脂肪。

速冻水饺生产厂家(图)-速冻水饺厂家-淄博速冻水饺由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司(www.dzsdsp.com)位于山东省泰安市泰山区南河西村。在市场经济的浪潮中拼博和发展,目前冬至速冻在速冻面点中享有良好的声誉。冬至速冻取得商盟认证,我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。冬至速冻全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。