

# 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余丸子，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，那一定会成片汤余丸子的。

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。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](http://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搏和发展，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。