

煮冻饺子，不可开水下锅！大厨教你正确做法，个个爽滑筋道不破皮

很多人都爱吃饺子，当作早餐非常不错，营养又方便。最近天气热，估计有不少人都会买一些冻饺子放在冰箱里，随吃随取，早上起来煮一下，5分钟就搞定早餐了，非常省事。



### 【煮冻饺子】

1、冻饺子的温度很低，遇到高温容易炸裂，就会破皮。所以冻饺子不能直接煮，需要回温后再煮。那是把冻饺子在常温下放一会儿吗？不是的，这样的话饺子皮就会变软，容易粘连在一起，就会煮破。



4、食用油有润滑的作用，可以防止饺子皮粘连，吃起来更爽滑。煮冻饺子不能开水下锅，等到锅底开始出现小气泡，用漏勺把冻饺子捞出来，放进锅里煮。

5、煮冻饺子要热水下锅，锅底冒气泡时大概六七十度，再烧一会儿就开了，所以能在短时间内让冻饺子定型，而且也不会因为过热而膨胀炸裂。



8、等到饺子都漂在水面上，一个个都圆鼓鼓的，饺子就煮熟了，捞出来用冷水过凉一次，再捞出盛入盘中，就可以吃了，这样饺子爽滑筋道，还不会粘连。



4、先煮皮、后煮馅，饺子不破皮，不夹生，鲜嫩多汁。

5、煮熟后过凉，饺子爽滑筋道，放凉了也不会粘连在一起。

觉得我的文章不错，请给我点赞、评论、转发、收藏、关注，下次见。