

导语：煮汤圆用冷水还是热水？很多人第一步就错了，难怪汤圆总是煮破！

大家好，我是傻姐美食，转眼间马上就迎来大年初一，在我们北方大年初一家家户户都煮饺子吃，饺子有着各种菜馅，尤其是韭菜猪肉馅最受欢迎，因为韭菜有着久财的好吧寓意，而且饺子的形状包出来后像元宝，有着包出好运、包出福气的意思，这也是人们向往美好生活的一种传统美德。



1、首先准备一些自己喜欢吃的馅料的汤圆，大家都知道我们买回来的汤圆都是速冻过的，因此大家在煮汤圆的时候千万不要开水下锅，如果开水下锅的话这汤圆很有可能直接就会煮爆了。取一个锅放入适量的冷水，把锅内的水煮到锅底微微冒泡的时候，就把汤圆放进去，随后用勺子的背面推动，避免汤圆粘连到一起，然后开中小火煮，这样汤圆不仅不容易煮破，还不容易粘到一起破皮。



3、我们可以根据汤圆的大小来煮，大概点入2-3次冷水就可以，汤圆煮好后会鼓起来，全部漂在水面，把火关掉就可以。然后把煮好的汤圆盛入大碗内，再用勺子浇上汤，这样煮出来的汤圆圆润、不粘锅、不破皮，不仅好看，而且还特别的有食欲。



大家知道煮汤圆的正确方法了吗？同样这个方法我们也可以用来煮冷冻水饺。大家

还知道有哪些煮汤圆的小技巧吗？欢迎留言分享您的烹饪心得，让更多的朋友学习受益吧，如果我的分享对您有帮助，记得点赞、收藏、关注哦，今天的分享就到这里，感谢您的阅读和支持，我们明天见，拜拜！

（小敏）