

煮冻饺子，用冷水用开水都错了，教你2招，味道鲜香，完整不开裂

即将元旦，也算是过年了，自然是要吃饺子的，我来问问大家，到时候你是自己包饺子，还是去超市买几袋速冻水饺吃？对我这种懒人而言，还是更喜欢花钱买，更方便，拿回家直接煮熟了，就能吃了。



在煮冻饺子时，你是用冷水煮的，还是用开水煮的？有人煮出来的饺子，都开裂露馅了，出锅之后几乎是一锅饺子粥，这就说明你的方法用错了。

煮冻饺子，我来教大家2招，学会之后再来煮，味道鲜香，完整不开裂。



第二
步，泡的
时间也不要太长，
太长了也容易开裂，个人认为3分钟最
合适。

这样泡

一下，可以将

冻饺子解冻，并且煮出来不

容易破，这是第一个妙招。泡好之后，我们把水分倒掉，饺子备用。



第四步，这不行那不行，那么什么水温最合适呢，马上来给大家揭晓，把水烧到40度左右，就可以把冻饺子下进去煮了。

40度的温水，拿来煮饺子最合适，不开裂也不破皮，煮出来非常鲜美，这是第二个妙招。

