

Como não cozinhar bolinhos Popi? 4 receita aberto ao público

Em 14:53 em 01 de janeiro de 2016 Linyi Jing / roundup



Programa de bolinhos cozidos não é difícil, mas muitas vezes ouço as pessoas dizerem bolinhos cozidos almôndega sopa torna-se, de fato, existem Piebu cozinhar bolinhos deliciosos, incluindo mestre do forno, além de alguns ingredientes menores, você pode facilmente cozinhar um delicioso e belos bolinhos. (Departamento de Informação jornal foto)

Com fome, com preguiça de sair de forrageamento, ou hands-on de cozinha, em seguida, o frigorífico se bolinhos congelados, apenas pan rolo de água, os bolinhos cozidos, a menos de alguns minutos, as tabelas podem ser deliciosos bolinhos.

Embora o programa não é difícil para cozinhar bolinhos, mas muitas vezes ouço as pessoas dizerem bolinhos cozidos almôndega sopa torna-se, de fato, é também um Piebu cozinhar bolinhos deliciosos, incluindo o mestre do forno, além de alguns ingredientes menores, etc., mesmo as crianças podem facilmente cozinhar a pele Q não bolinhos deliciosos podres também!

Cada seção do Ano Novo para comer, reunião de "lingote" e boa sorte, mas como bolinhos deliciosos cozinhá-lo?

Você também domina o segredo de cozinhar mestre!

O seguinte é publicado na "experiência de amor" um chamado originais para que ele não vai cozinhar bolinhos Popi!

Finalmente eu aprendi a> artigo detalhando especialista em aconselhamento 4 fervida receita bolinhos, para referência.

1. bolinho de massa cozida e, em seguida, cobrir a tampa e deixe cozinhar recheio

Como diz o ditado, "cozido bolinhos cozidos pele, cozidos recheio", "cobrir a tampa e deixe cozinhar recheio, espaçoso e cozinhe pele!"

Na verdade, estas palavras são bastante necessárias.

Nós geralmente Uma vez que a água está fervendo (temperatura 100 °C), então sob os bolinhos no pote, e, em seguida, algumas pessoas vão encontrar, até os bolinhos de massa de água fervente, inevitavelmente, "quebrar a pele", "revelou o segredo", mas também fazer a sopa nublado claro.

Especialistas apontam que, se a tampa e deixe cozinhar bolinhos, vapor rapidamente dissipado, a temperatura da água só pode ser garantida em 100 °C cima e para baixo, e bolinhos de massa com água a ferver, mexendo sempre, transferir o calor uniformemente.

Tais como cozido pele bolinho de massa, etc., e, em seguida, cobrir a tampa e deixe cozinhar recheio, vapor e água fervente em breve será capaz de transferir calor para os recheios, para não falar de quanto tempo para cozinhar os bolinhos.

O uso deste método bolinhos de cozinhar, não só difícil de romper a pele, mas também perfeitamente claro sopa, bolinhos nem aderências, delicioso e saboroso.

2. bolinhos cozidos em água fervente temperada com sal

Depois que a água para ferver e cozinhe dumplings, pode querer colocar a quantidade certa de sal.

Após o sal se dissolve, os bolinhos ao lado do pote, emFinalmente eu aprendi a artigo detalhando especialista em aconselhamento 4 fervida receita bolinhos, para referência. seguida, cubra a panela, então não se virar, não adicione água fria adicional, mas esperando os bolinhos cozidos.

Como tal método bolinhos de cozinhar, não só a pele pegajosa, panela antiaderente, deixou nos bolinhos de maconha não são "música pegajosa," os mais deliciosos bolinhos completamente formados.

3. Adicione um pouco de água fervente antes de cebola

Além de sal, os especialistas sugerem, ferver a água antes de bolinhos de cozinha também pode ser um pouco colocar algumas cebolas, água fervente e, em seguida, sob os bolinhos, então cozinhar pele bolinho de massa vai levar algum Congxiang e pele bolinho de massa não é fácil de quebrar , mas não haverá nenhum fenômeno de colagem.

4. pele bolinho de massa, para adicionar os ovos

Para evitar bolinhos pot pegajosas, bolinho de massa de pele para produzir o seu próprio caso, pode ser em dissecar um ovo e farinha agitada; o outro como você deseja que a carne cozida de forma mais rápida, mas também adicionar um pouco de vinagre na água para adicionar sabor.

(China Times) - Fonte: site "Love Experience"

Editor de Publicação: Li Nianting

<http://www.chinatimes.com/realtimenews/20160101003438-260401>