

## 吃饺子容易、煮饺子难。如何掌握火候，怎样煮饺子才不会破呢？

### 1. 关于速冻饺子:

速冻的饺子千万不能解冻后再煮，那样的话饺子皮一定会容易烂。

### 2. 民间俗语:

民间关于煮饺子有几句俗语：“煮饺子先煮皮，后煮馅”，“盖锅盖煮馅，敞锅盖煮皮”。这几句话是很有道理的。敞开锅盖煮，蒸气会很快散失，水温只能保存百度左右，饺子随滚水不停地搅动，均匀地传递着热量；等饺子皮熟了，再盖锅盖煮馅，蒸气和沸水能很快将热量传递给馅，不用多久饺子馅就煮熟了。采用该方法煮出的饺子，皮不容易破，汤色也清，饺子既不粘，又好吃。

### 3.煮饺子几点注意事项:

- a. 水要多而清
- b. 水烧开后再下锅
- c. 刚煮时不要盖锅盖
- d. 饺子和水一起开时连加几次(一般3次)冷水