

## 如何煮水餃不容易破掉又 Q 彈好吃!有兩項煮法 SOP 你必須知道!

煮水餃人人都會，烹煮方法簡單，又能快速上桌的美食，但煮出好吃的水餃可是有秘訣！近日有網友分享，中午在家中自行煮水餃食用，一般認為，煮水餃像煮麵一樣，滾水時就下鍋，不過烹煮的過程中，水餃皮軟爛不堪，水餃皮破掉、或是內餡半生不熟，為什麼會這樣呢？該如何煮才是最正確的，專家表示，現包水餃和冷凍水餃的煮法大不同，水溫超過八十度 C 會造成外皮糊化，內餡不熟，水餃下鍋時間點可是重要關鍵。現包水餃建議先室溫解凍約 15 分鐘，並在水滾時下鍋，選用較深的鍋子，可讓水餃有活動空間、不擁擠，下鍋後稍微撥動，避免餃子黏在一起、或是沉澱黏鍋底，煮沸後加入冷水再次沸騰，讓餃子皮和內餡都能充分煮熟。至於未解凍的冷凍餃子，若水滾時才下鍋，水餃內冰凍外滾熱、內外溫度不同，容易水餃皮熟了，但內餡還沒熟，因此建議冷水時就下鍋，水溫慢慢上升直到水滾，水餃皮和內餡才會溫度一致。照著以上兩種方法，人人都可以煮出口感 Q 彈好吃的水餃。