

如何煮水餃?

水餃通常由碎肉和蔬菜餡料包裹成一片薄麵團後密封，水餃在現代家庭中已經成為隨手可得的食品，烹煮方法簡單，又能快速上桌的美食，但你真的知道該如何煮水餃嗎？近日有網友分享，中午在家中自行煮水餃食用，烹煮的過程中，水餃皮軟爛不堪，每顆水餃皆破裂，特別影響食用美感，視覺會影響味覺，究竟為什麼會這樣呢？該如何煮才是最正確的辦法呢？

為什麼煮水餃時會造成水餃皮軟爛？有煮水餃專家為我們解答，水溫超過八十度 C 會造成外皮過度糊化，這時外皮就會爛掉，就像煮麵一樣，煮太爛變成一坨，但是中間的豬肉餡還沒熟。那我們該如何解決此問題呢？專家提出了兩種回答，其實煮的水餃有分兩種水餃，分別是冷凍水餃跟生鮮水餃，「冷凍水餃」的烹煮方式，一鍋水煮滾，丟水餃下去，水會降溫，轉小火慢慢滾，維持大約 70-75 度，讓水分進去澱粉結構，讓它膨潤，接著鍋內的溫度會慢慢讓豬肉餡到達 62 度以上，又不會太熱導致肉柴掉。「生鮮水餃」烹煮方式，將冷水煮滾再下水餃，等水餃浮起來後加冷水入鍋，等冷水滾再加入冷水，此動作重複三次即可撈出水餃食用，加冷水的原因為了避免皮煮得太軟爛、內餡卻還是生的，專家才會提出要加三次冷水來回滾的方法，否則皮不但可能軟爛難吃，甚至很容易煮破；照著上面兩種方法，大家都可以煮出口感 Q 彈的水餃。