

如何煮出完美的水餃

水餃通常由絞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熱門的食物，因為它的烹煮方法簡單快捷，味道也相當美味。但你真的知道該如何烹飪水餃嗎？近日有網友分享，中午在家中準備自行煮水餃食用時，烹煮的過程中，水餃的皮軟爛不堪，每顆水餃皆破裂，特別影響視覺上的美感，視覺又會間接影響到味覺，哪究竟為什麼會導致這樣現象呢？該如何煮水餃才是正確的辦法呢？

為什麼煮水餃時會導致水餃皮軟爛？煮水餃專家為我們解答道，水溫超過八十攝氏度會造成外皮過度糊化，這時外皮就會爛掉，就像煮麵一樣，煮太久，就會爛掉，變成一坨，中間的豬肉餡卻還沒熟。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，又不會溫度太高導致肉質變柴。「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，此動作重複三次後即可撈出水餃食用，加冷水的原因是為了避免皮煮得太軟爛、而內餡卻還是生的，專家才會提出要加三次冷水來回滾的方法，否則不但可能皮會軟爛難吃，甚至會很容易煮破；只要照著上面的兩種方法，大家都可以在家輕鬆煮出口感 Q 彈的水餃喔。