

為什麼煮水餃食水滾要再加冷水？

請教水餃店師傅後得到的答案是因為要讓水餃比較容易的熟透

就算水滾了肉餡卻沒那麼快熟

只要再加入冷水讓水溫更低一點後再滾，就能避免皮熟餡不熟的情況發生

水餃皮也能吃起來較有彈性一點