

為什麼水餃煮好要加冷水

許多人一定都不知道，為何水餃煮完之後，必須加熱水，然而在上大學後，自己無聊又不想吃外賣，想說到附近商店買個水餃自己煮，突然想到媽媽曾說的這句話，我便煮完水餃後，便用冷水沖過，但是我覺得好像真的有些不一樣，搜尋了資料才知道，因為水的沸點低、容易沸騰，但水餃餡卻沒那麼快熟，由於水餃大多是從冷凍庫拿出來，沒那麼容易熟，所以為了讓水餃餡能夠更快熟透，才不會導致皮熟了，現卻沒熟的情況產生，也是避免水餃皮，會煮得太過軟爛，也有人說當水餃扶起來兩到三次的時候撈起來，最為合適，並且水餃皮經由冷水一沖，品嚐起來卻也格外 Q 彈。

前衛生署食品衛生科科長劉兆宏也有說過，這樣能避免外皮熟了，內餡卻沒熟的情況，然而也曾提及，可以冷水和水餃一起放下去滾，亦可避免放水餃時，熱水濺起的情況產生，也能避免吃到未煮熟水餃的情形產生。

網路也有說過可以在煮滾的時候加一匙鹽，能避免水餃煮好後會黏在一起，讓水餃可以更好分離，然而水餃可以反覆加三次冷水，這樣可以降低溫度，但前提是冷凍水餃還是現包的水餃，兩種水餃皆能運用此方法，但若是現包水餃冷水沖過會偏軟，相形之下，此方法更適合用於冷凍水餃。