

徐州水汆肉圆礼盒装

生成日期：2025-10-30

水汆肉圆,这个肉圆很好吃。因为肉馅很粘,所以需要准备一次性食品级手套,就像下面这种:材料:猪肉馅(比较好带一点肥)250克;香菜梗切末(香菜叶留着备用)几根;鸡蛋液半个或1个都行;一段葱、几片姜均切末;调味液少量;调味液:油、生抽、料酒、盐、胡椒粉、白糖、鸡精,每种均少量。步骤:1.将鸡蛋液加入肉馅中,搅匀。2.葱、姜及香菜梗末,加入肉馅中。3.加入调味液。4.用筷子沿一个方向转圈快速用力搅打几分钟,这样下锅后不容易散架。5.锅里加水,烧到沸腾。6.戴上一次性透明手套,抓一小把肉馅,用大拇指和食指中间的虎口位置挤出肉丸,再用小勺子把肉丸挖出来,放入开水中。肉丸大小可自己掌握。7.煮几分钟,肉圆飘到水面就熟了,尝一下水的咸淡,可适当加一点点盐,然后再把香菜叶撒到锅里就好了。8.出锅,装碗,可以吃啦。炸肉圆丸含有低钠盐、维生素B1、烟酸、钾、蛋白质、脂肪等营养物质。徐州水汆肉圆礼盒装

炸肉圆常见的制作方法,做法一:1、将洋葱切碎,放入油锅中炒香后捞出。鸡蛋打成蛋液备用。2、猪肉末和牛肉末加酱油、黑胡椒粉、盐、白砂糖和蛋液一起搅拌上劲。3、拌入炒好的洋葱碎和面包屑一起搅拌,然后捏成大小一致的肉圆,下油锅炸至金黄即可。做法二:1、准备好用机器搅成肉末的新鲜肉馅500克,放入一个单独的盆子里备用。2、把剁碎的马蹄和鸡蛋放在鲜肉末里,加入盐、味精、白糖、葱碎、料酒、柠檬、南乳、淀粉搅拌。3、搅好后将肉馅用手腕的虎口挤成肉丸,等候下油锅。4、烧油起锅,待油温至三成热,将生肉丸一个个放入锅内。5、慢炸肉丸时,见油温提升至六至七成热,就改小火,而见油温低了又改中火。如此重复慢炸,当肉丸呈现金黄色,并发出香味,就可捞出。徐州水汆肉圆礼盒装制作钦工肉圆独特的技艺在于肉糜的制作方式很是罕见,不用刀斩,而用重达两公斤铁棒反复捶打。

红烧狮子头的做法:【主料】猪肉馅适量【辅料】鸡蛋1个、淀粉适量、油菜苔适量【调料】色拉油适量、食盐适量、冰糖少许、葱适量、姜适量、料酒适量、老抽适量、胡椒粉适量、白糖适量步骤:1.猪肉馅中放1个鸡蛋,一些淀粉,胡椒粉,盐,糖,料酒,葱姜末混合均匀;2.用筷子朝一个方向搅打上劲备用。这一步是为了让狮子头的口感好;3.戴上一次性手套,抓取适量肉馅,注意哦,狮子头并不是揉成团,而是摔成团的。肉馅在两手之间反复摔打会越来越有粘性,然后自然成漂亮的球形,且不易破碎;4.入油锅炸制;5.表面金黄形成硬壳状即可捞出控油;6.锅中留底油,下葱姜片爆香;7.加稍多一些的开水烧开;8.倒入老抽,放入盐,冰糖调味;9.放入炸好的狮子头,大火烧开转小火,加盖炖煮20分钟。焯几根菜心搭配摆盘。绿绿的青菜搭配肥而不腻的狮子头,特别的好吃。

速冻鸡肉丸子配料及调味:以拌机锅为例,鸡肉16kg、猪肥膘2kg、鸡皮2kg、食盐1.35kg、白砂糖0.3kg、丸子胶(塑形增稠剂)200g、丸子改良剂(复合磷酸盐)240g、生姜600g、大葱1.8kg、味精200g、鸡肉香精200g、白胡椒粉75g、冰鸡蛋液3kg、玉米淀粉5kg、冰水18-20kg工艺流程:原料肉解冻→预处理和配料→制馅(打浆)→成型→熟制(油炸或水煮)→冷却→速冻→品检和包装→卫检冷藏1、原料、辅料的处理选品质优良的新鲜大葱,剥去老皮去枯青叶,生姜去皮,洗净用Φ8-10mm孔板绞肉机粗绞后备用;鸡胸肉、鸡皮、猪肥膘稍解冻后的切成条块状,用孔板绞肉机绞制。原料经绞制后立即斩拌或放在0-4℃的环境中备用。肉圆外形圆圆滚滚,晶莹饱满。

钦工是淮安区北乡的一个大集镇。旧时淮安有“一车二岔三钦工”的说法。钦工是与东南乡车桥、西南乡岔河(现属洪泽区)齐名的淮安农村三大集镇之一。当地民众流传这样一句口头禅:“钦工集,不算集,三、

五、八、十带初一。”（按农历每月三、五、八、十计算，如果那月是月小就再加上初一）。逢节这天，商贾云集，街道上赶集、做买卖的摩肩接踵、络绎不绝。特别是“三行”（粮行、盐行、牲畜行）、“三坊”（油坊、磨坊、染坊）更是生意兴隆，集市上呈现一派繁荣景象。坊间相传清朝时期，当地流传出一道美食，不仅让老百姓交口称赞，甚至一度成为贡品。这道菜就是淮安钦工镇的传统名小吃——钦工肉圆。肉圆泛指以切碎了肉类为主而做成的球形食品。徐州水汆肉圆礼盒装

钦工肉圆圆又光，吃在嘴里嫩又香。徐州水汆肉圆礼盒装

肉圆制作:1、备好食材：腊肉，糯米；2、糯米洗净，用清水浸泡2小时；这步需提前做好，若是来不及浸泡也不用担心；3、腊肉用刀刮洗干净，切成腊肉丁；4、老姜洗净，切成姜末；鸡蛋打散；5、蒸屉铺上蒸布；如果你家的蒸屉孔比较小，糯米不会漏下去，可以不用铺蒸布；6、锅里倒入清水烧开；7、将糯米放进锅里焯水，10秒后将糯米捞出；8、捞出的糯米，放入蒸屉里；9、开水上锅，蒸10分钟左右；10、将蒸好的糯米饭倒进大一点的容器里；11、放入腊肉，姜末，蛋液；12、再调入适量盐，花椒粉，白胡椒粉；13、将腊肉糯米饭搅拌均匀，借助勺子等工具将其按压成团；再分成均匀大小的小丸子，将腊肉糯米丸子放入铺了蒸布的蒸屉；14、开水上锅，蒸8分钟；关火，出锅撒葱花烹饪技巧1、调料可根据个人口味调整；2、如果糯米浸泡了两个小时以上，可上蒸锅直接蒸；如果糯米没有浸泡，则要按这个做法操作：糯米淘洗干净，用开水焯水10秒，再上锅蒸10分钟。3、如果你家的蒸屉孔比较小，糯米不会漏下去，可以不用铺蒸布；反之，请铺蒸布，这点很重要。徐州水汆肉圆礼盒装

淮安市钦工肉类制品有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工打造良好的办公环境。致力于创造***的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建淮安钦工肉圆产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。公司不仅*提供专业的淮安市钦工肉类制品有限公司（淮安市钦工肉圆厂）专注于肉制品及副产品加工，动物肠衣加工，农副产品销售，初级农产品收购，主营钦工肉圆、蟹黄狮子头、肉圆炖蒲菜、钦工肉干、钦工捆蹄，猪肉圆、鸡肉圆、牛肉圆、蔬菜圆等产品。，同时还建立了完善的售后服务体系，为客户提供良好的产品和服务。淮安市钦工肉类制品有限公司主营业务涵盖钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。