

上海水汆肉圆销售

发布日期: 2025-09-22

肉丸子就是有肉的肉圆，不同的食物原料搭配做出来的肉丸具有不同的营养。肉丸泛指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，在世界各地都有不同特色的肉丸制法，例如，西方国家的有些种类的肉丸会混有面包碎、洋葱、香料或鸡蛋。肉丸普遍指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，在世界各地都有不同特色的肉丸制法，例如，西方国家的有些种类的肉丸会混有面包碎、洋葱、香料或鸡蛋。在中国台湾，有中国台湾肉圆，亦有较类似的食品，被称为贡丸。水汆肉圆的特点就是：鲜香嫩滑，口味鲜美，只需少量的原料，便可做出极具特色的风味，既可口又解馋。

上海水汆肉圆销售

肉圆制作1、鱿鱼圈清洗干净，水烧开将鱿鱼圈放入，水再次开后将鱿鱼取出过一下冷水切成丁，洋葱、卷心菜切碎2、用油扫将模具均匀刷油，由大火加热然后转小火倒入面糊，大约7分满3、放入鱿鱼丁、虾肉4、撒上洋葱碎(后来觉得不入洋葱更好吃)5、均匀的撒上包菜丁6、再倒些面糊7、用竹签把面糊稍稍分割，然后先让丸子翻个半身把周围的面糊、菜都往模具里塞8、然后把丸子完全翻身，然后把周围的菜还有丸子周围不规整的全部往里面塞9、不停翻动每个丸子，等颜色呈现出金黄色的时候就可以了，做好的丸子先挤上层照烧酱，然后挤上沙拉酱，再撒上海苔碎，然后撒上木鱼花。上海水汆肉圆销售手打牛肉丸的制作食材有牛腿肉、猪肥膘、白胡椒粉、葱、生姜、鸡蛋个、糖、盐、鸡精、食用油等等。

炸肉肉圆常见的制作方法：做法一、1、将生姜切成末放入到肉末中，倒入少许黄酒，加2、静置好的肉末，用手挤出一个个肉丸就可以油炸。多下来的肉丸做了油泡肉丸，嘿嘿～入一个鸡蛋，拌匀后，加入一个浓缩汤料，少许苹果丁，拌匀，然后再加入生粉，拌匀后冰箱静置20分钟。3、油炸到颜色金黄即可出锅，用筷子夹出来，滤油即可开吃。做法二、1、糯米提前用清水泡一晚上，泡好的糯米放在铺有屉布蒸格上蒸熟（约35分钟），蒸好后稍放凉备用。2、蒸糯米的时候，准备肉馅，将茴饼切成末，将肉馅、蒸好的糯米、茴饼、鸡蛋、淀粉、香葱末全部放在大盆里，所有材料放好后，稍搅拌一下后加适量盐和生抽，混合均匀。3、将混合好的肉馅团成直径约2厘米左右的肉丸，放入油温适中的油锅中小火炸成黄色。4、炸好全部夹出来放到滤油网上，改中大火再复炸一次，炸约至金黄色即可，炸好的肉丸可以红烧也可以做汤。

肉圆熟制（油炸或水煮）成型后在90-95℃的热水中煮5-10分钟即可。为保证煮熟并达到杀菌的效果，要使鸡肉丸中心温度达72℃，并维持1分钟以上。煮熟时间不宜过长，否则会导致肉丸出油而影响风味和口感。预冷（冷却）肉丸煮熟后的立即进入预冷室预冷，预冷温度要求0-4℃，冷却至肉丸中心温度8℃以下。预冷室空气需用清洁的空气机强制冷却，冬季可自然冷却后再将肉丸进入预冷室预冷，可节约一些能耗。速冻将冷却后的肉丸转入速冻库冷冻，速冻间库温-25℃以下，

时间24小时，使肉丸中心温度迅速降至-18℃以下出速冻库。品检和包装对肉丸的重量、形状、色泽、味道等指标进行检验，检验合格后，合格产品经薄膜小袋包装，然后再装箱。卫检冷藏卫生指标要求：细菌总数小于5000个/g大肠杆菌群，阴性；无致病菌。合格产品在-18℃以下的冷库冷藏，产品温度-18℃以下，贮存期为12个月左右。凡吃过钦工肉圆的人无不交口赞好，这个“好”就是好看、好吃。

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。机器出来的肉圆和手工出来的肉圆，口感、黏性和脆度都不一样。

上海水汆肉圆销售

肉圆，不同材料，做出来的肉圆千般味道，且大小不等，颜色各异。上海水汆肉圆销售

清余肉圆用料：鸡胸脯肉400克、胡萝卜1根、菠菜2棵、鸡蛋清1个、葱10克、姜10克、食盐5克、胡椒粉2克、水适量、香油5克做法：1、葱姜切末备用，鸡胸脯肉斩成泥2、加入葱、姜末，再放入蛋清、3克盐、胡椒粉、香油，朝一个方向搅拌，要搅打上劲3、胡萝卜、菠菜打成泥，鸡肉馅分成三份，其中一份加入胡萝卜泥4、另一份放入菠菜泥，分别搅匀上劲5、锅中加水，烧至微开，用手挤出丸子，下入锅中6、烧开后，点两次水，加2克盐调味后即可出锅25菠菜蘑菇汆丸子汤配料：猪肉馅150克、菠菜100克、香菇4朵、盐3克、鸡精少许、胡椒粉少许、鸡蛋液一大勺、淀粉一大勺、香油几滴、虾皮少许步骤：1. 菠菜洗净备用2. 香菇盖切花刀3. 肉馅加入盐，鸡精和鸡蛋液搅拌均匀4. 再加入淀粉，搅拌均匀5. 利用小勺整成圆形6. 锅里先下入难熟的香菇再慢慢下入小肉圆全程小火7. 待肉圆全部成熟后，下入菠菜和虾皮同煮8. 碗里放入少许香油，胡椒粉和盐放入少许汤搅拌均匀9. 把汤盛入碗里，就可以吃啦。小贴士：肉圆可以一次多做出来些，随用随取。煮丸子时全程小火以免煮散，用蛋清会更好。上海水汆肉圆销售

淮安市钦工肉类制品有限公司属于食品、饮料的高新企业，技术力量雄厚。是一家有限责任公司（自然）企业，随着市场的发展和生产的需求，与多家企业合作研究，在原有产品的基础上经过不断改进，追求新型，在强化内部管理，完善结构调整的同时，良好的质量、合理的价格、完善的服务，在业界受到宽泛好评。公司始终坚持客户需求优先的原则，致力于提供高质量的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。淮安钦工肉圆自成立以来，一直坚持走正规化、专业化路线，得到了广大客户及社会各界的普遍认可与大力支持。