

安徽鸡肉圆真空包装

生成日期: 2025-10-24

红烧肉圆，咬在嘴里肉馅四溢，越嚼越有味道。偶尔炸一些放在冰箱里，随吃随炖，很方便。具体制作方法第一步：准备食材。猪肉馅400克（三分肥七分瘦的较好）、姜适量、葱适量、油菜适量。第二步：把葱切段、姜切片，然后分明放入小碗中，再分别倒入20毫升的清水浸泡10分钟备用。油菜清洗干净对切备用。第三步：开始拌丸子馅。先往肉馅中放入少许香油，然后朝一个方向不停的搅拌，使肉馅越来越粘。第四步：往肉馅中依次放入1勺盐、少半勺鸡精、1勺生抽、半勺老抽然后朝一个方向搅拌均匀。第五步：把葱水、姜水分别分两次倒入肉馅中，每倒一次都要朝一个方向充分搅拌均匀。据说钦工肉圆的制作已有三百年多的历史，经过数代人的口口相传，它的制作技艺流传至今。安徽鸡肉圆真空包装

市面上买的肉圆，或多或少都有添加剂。除非是真的那种现做现买的，但是你也无法确保食材没有问题。下面就给大家科普一下肉圆里有哪些添加剂。1. 肉弹素，肉弹素是一种主要由精致酵母和精致淀粉构成的食品添加剂，由各种天然食用添加剂精配制而成，可帮助盐溶性蛋白质抽出，增加肉制品爽脆性及保水性，添加肉弹素使肉圆充满韧性，弹性，有咬劲。2. 卡拉胶，卡拉胶是从藻类海草中提炼出来的胶体物质，经常被当作增稠剂、胶凝剂使用。只要在肉里加一点卡拉胶，这样肉圆煮的时候就不会碎，特别筋道。3. 香精香料，香精是一种人造香料，很多食品都会添加一点，吃起来会很香。想吃什么味就添加什么味的精油香精。安徽鸡肉圆真空包装肉圆软糯入味又易嚼，老人和孩子都特别喜欢吃。

猪肉肉圆调馅:①不管什么馅肉多了容易口感老，可以打入一个鸡蛋，一斤肉一个鸡蛋，这样肉熟了以后会嫩滑很多，当然也可以只用蛋清。②肉馅搅打上劲是决定肉圆口感的关键，肉馅的颗粒搅打越细致越均匀吃起来越滑嫩。③搅拌肉馅的时记得要朝着一个方向搅拌，这样肉馅才容易上劲。不要一会顺时针一会逆时针，这样拌出来的肉馅口感不好且容易出水。所谓搅打上劲就是搅拌至抓起肉馅的时候整块肉馅会被你带走，抓出一团肉馅发现会粘在一起，就像放了淀粉一样不会散开；或将筷子插入肉馅内筷子竖立住不歪不倒。这样的肉馅是可以直接用于做成肉圆下锅煮而不会散开。当然如果觉得麻烦的，可以加一点点的淀粉帮助肉馅黏合。④如果在搅拌肉馅的时候水加多了，可以往肉馅里面加一点面粉，也可以放进冰箱稍微冷藏片刻，等到馅料里面的油脂凝固起来就可以继续操作了。

美味肉圆子的做法原料:200g瘦肉□50g肥肉□65g地力（荸荠或马蹄）；鸡蛋1个；姜7g□葱花3根；辣椒粉1g□盐6g□山芋粉适量（是颗粒状的山芋粉，不是淀粉，菜市场阿姨懂的）。第1步：准备好原料□65g地力是去皮后的重量；肥肉瘦肉姜地力全部剁碎，葱切碎；第2步：加入全蛋液，盐，辣椒粉完全混合均匀；第3步：取山芋粉，用擀面杖碾碎成粉末（我妈每次都会把很多山芋粉倒在案板上，用不掉的装起来下次再重复使用，所以不必太在意量）；第4步：接下来开始做圆子了。拿一个小勺子，挖一勺肉馅，整成圆形，然后在山芋粉上来回滚几圈；第5步：这时候烧开一锅水，把圆子逐个轻轻入锅，不用加盖大火煮。同时准备一锅冷水，待圆子浮起来，捞起放入冷水中，冷却到常温捞出控水，肉圆子就做成了（肉圆子是半熟的，不可以直接食用）；第6步：煮好的圆子怎么搭配都好吃，可以搭配山药鸡汤一起煮。也可以按照上图中的做法。锅里加水烧开（有高汤代替水更好），倒入少量油，加入平菇煮一会，加入肉圆子，煮大约5分钟，沸腾后打个鸡蛋进去，根据咸蛋调味，出锅前撒上葱花。鲜美的肉圆子香菇汤就做好了。肉圆外形圆圆滚滚的，有“团团圆圆”之意，是春节家宴上的必备菜之一。

干炸肉圆子用料：猪肉(腿)350克、荸荠2个、鸡蛋2个、姜1块、虾米适量、食盐12茶匙、生抽1汤匙、蚝油1汤匙、花椒粉1茶匙、胡椒粉1茶匙、虾油2汤匙做法：1、前腿肉去皮，肥瘦肉分开切小粒，混合略剁，放大盆，加入盐、生抽、蚝油、花椒粉、胡椒粉、鸡蛋、姜末、海米碎搅拌上劲，或者按个人口味调馅，腌制约30分钟2、马蹄剁碎加入肉馅中，拌匀，用手取适量肉馅，再手中反复摔打至紧实后，搓成圆形的丸子，排在保鲜膜上备用3、空气炸锅预热180度，5分钟，将丸子排入炸锅或炸盘中4、180度，12分钟，中间取出翻面。炸完取出可将盘底多余的油倒掉，继续炸下一盘即可。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。安徽鸡肉圆真空包装

钦工肉圆光滑细腻，口感脆嫩，色白汤浓，味道鲜美，富有弹性，爽而不腻。安徽鸡肉圆真空包装

炸肉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。安徽鸡肉圆真空包装

淮安市钦工肉类制品有限公司是一家生产型类企业，积极探索行业发展，努力实现产品创新。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。淮安钦工肉圆顺应时代发展和市场需求，通过**技术，力图保证高规格高质量的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。