

江苏钦工捆蹄厂家直销

发布日期: 2025-09-21

家常肉圆材料：猪肉馅500g 小葱一根、姜一块、蒜两瓣、鸡蛋一个1、将姜蒜末、葱花、鸡蛋加入肉沫里，再加入酱油、玉米淀粉、盐、香油、胡椒粉把它拌匀，再用筷子搅拌上劲用虎口挤出肉丸子2、把水烧开，将挤出来的丸子全部放入锅内，然后开大火煮6分钟左右，再捞出沥干水分3、锅内加入适量清水、酱油、五香粉、料酒烧沸后加入丸子，稍煮片刻后加入水淀粉勾芡然后撒上葱花即可出锅32腊肉糯米丸子主料：腊肉120克、糯米200克、鸡蛋1个辅料：老姜4片、盐2大勺、花椒粉1大勺、白胡椒粉1小勺做法。肉圆怎么做到又滑又嫩，一、好肉出好丸。二、刀剁出好馅。三、调馅是关键。江苏钦工捆蹄厂家直销

肉圆，很多地方也叫肉圆子，肉丸子。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。另外，由于肉圆软糯入味又易嚼，老人和孩子都特别喜欢吃。珍珠肉圆这道珍珠圆子，外形圆圆滚滚，晶莹饱满。寓意着团团圆圆，是年夜饭餐桌上一道美味且寓意好的菜肴。这道珍珠圆子是用肥瘦三七开的肉做馅儿，外层包裹着糯米。蒸熟后，口感软糯适中，滋味鲜美可口，米粒晶莹洁白、油亮发光，如颗颗珠圆玉润的珍珠惹人喜爱，非常适合家宴食用。江苏钦工捆蹄厂家直销在世界各地都有不同特色的肉圆制法。

做好猪肉肉圆关键在于处理好肉馅。买肉的时候较好是买三肥七瘦的，这样吃起来不仅味道香，而且口感比较好。如果买的肉偏瘦，吃着就有点散口的感觉，肉偏肥的话，肉圆根本就不成型。下面就是养肉馅，把买回来的肉再清水里泡1个小时，期间多换两次水，目的就是去除血水。然后把清洗好的肉绞成肉馅，1斤肉馅放2.5钱盐，放5钱姜末、5钱葱末、适量的十三香，少许料酒或者高度白酒，腌制至少2个小时，这样才能入味。其实肉馅腌制的时间久一点比较好吃，提前腌制8个小时较好。做肉圆的时候，先在肉馅中打入一个鸡蛋，让肉馅更加润滑，还能有助于肉圆成型。然后用手的虎口攥出肉馅，用小勺放入80度左右的水中，往锅中放肉圆的速度不要太慢，慢了水就开了，肉馅再下锅就不容易成型，始终让水温保持在70-80度的样子。等把肉圆都下锅后，先不要盖锅盖，用勺子贴着锅壁一个方向搅动几次，等着肉圆都变成肉白色而且漂浮起来，再撇一撇上面的浮沫。等水快开的时候，加半勺凉水进去，这样做的目的就是让肉圆熟的更透。这时候再盖上锅盖，水开之后小火煮5分钟即可。

红烧肉圆制作：往肉馅中放半只蛋清、2勺淀粉然后再朝一个方向搅拌匀均。搅拌好后可以用力摔打几次肉馅，使其更加上劲。锅中倒入适量的油，然后开火烧至四、五成熟。取适量的肉馅放入手中，用虎口处挤出一个丸子。用勺把丸子放入锅中，中小火炸制。炸至丸子表面焦黄，浮起来的时候捞出备用。锅中倒入少许底油，油热后放入刚才泡过水的姜和葱，煸炒出香味。往锅中倒入1勺酱油，1勺白糖，翻炒匀均后再倒入1碗水。把丸子放入锅中煮1分钟。把油菜放入锅中

煮30秒。再放入半勺盐、半勺鸡精调味。往锅中倒入少许水淀粉，再次烧开后即可关火盛出食用。真正好的肉圆，一定是手工制作完成的。

现在人们生活越来越好，猪肉肉圆已经是家家户户常吃的一道菜，那么做猪肉肉圆怎么调馅好吃呢？淮安市钦工肉类制品有限公司给大家分享一下，钦工肉圆已经经营多年，对肉圆的做法已经非常有经验！大家可以放心学习哟！首先我们选肉：①做肉馅选择肥三瘦七的猪肉做出来较好，喜欢肥一些的选肥四瘦六，肥肉可以让肉馅鲜嫩多汁。②如果纯猪瘦肉需要添加适量水，才能搅打上劲。一般加水比例为100g肉加15g水，加水要在肉馅已经调味后再加，加的时候要慢慢加，让肉馅充分吸收水分，这样做出来的肉馅粘稠又有弹性。③除了用纯猪肉，也可以适当添加一些鱼肉和鱼皮或鱼泡。猪瘦肉硬，肥肉软但太油，鱼肉不仅软也不腻，鱼皮鱼泡又有韧劲。猪肉和鱼肉搭配，口感又好又香滑。④使用纯猪肉时，可以适当添加几个干贝用来提鲜提甜。肉圆是一道不得了的系列菜，煎炸氽蒸，牛羊猪鱼，萝卜豆腐藕，各种做法，多种材料。江苏钦工捆蹄厂家直销

肉圆原本是宁德蕉城人民在过年时候必吃的一种食物，地位相当于北方的饺子。江苏钦工捆蹄厂家直销

国内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。消费市场空间还是很大的。目前中国的中等收入以上人群已超过3亿人，这些人都是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。的潜在消费者，如果按照一人一年消费1万元来计算，这就是一个3万亿元的大市场。数字化是提升运营效能的重要环节。运营效率是销售企业生存和发展的重点，数字化可以帮助企业实现实时计算、业态融合、预测生产、一键送达和精确营销，打破各部门、各区域、各系统之间沟通和协作的壁垒，建立规范、便捷的业务流程，实现销售、生产、库存、采购、人资、财务、办公等所有环节全程无缝对接，确保数据信息在传递过程中的准确性、时效性。帮助企业飞速反应、紧密协作、良好运营，提升重点竞争力。“新消费产业研究中心”充分整合了双方的优势，希望能为销售在此次消费升级浪潮中，能够准确进行趋势判断、抓住机遇、转型升级，提供更专业的研究分析、更具实操落地性的战略、策略建议。我国的销售市场发展潜力无限，正在以每年10%—15%的年增长率迅猛发展，高于全球销售市场年均增速近6个百分点，消费潜力高达200亿元。目前，我国优势企业正处于结构调整、产品更新、优胜劣汰、企业重组的重要阶段。江苏钦工捆蹄厂家直销

淮安市钦工肉类制品有限公司致力于食品、饮料，是一家生产型公司。公司业务涵盖钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干等，价格合理，品质有保证。公司从事食品、饮料多年，有着创新的设计、强大的技术，还有一批专业化的队伍，确保为客户提供良好的产品及服务。淮安钦工肉圆秉承“客户为尊、服务为荣、创意为先、技术为实”的经营理念，全力打造公司的重

点竞争力。