

上海肉圆厂家直销

发布日期：2025-09-29

肉圆制作1. 蒸笼上较好铺一层纱布，以免丸子蒸好后会变形。2. 也可以依自己的喜好加一些小虾米、香菇碎~8瑞典丸子原料：土豆1个（约250g）牛里脊200g淡奶油120g前腿肉100g洋葱40g鸡蛋1个、温水30g淡味黄油10g中筋面粉（普通面粉）10g细砂糖5g老抽3g盐2g小葱1根、生姜1片。做法：1、生姜和葱花切碎，一起倒入温水中，浸泡一会儿。2、土豆洗净去皮，切成滚刀块，冷水上锅，水开后大火蒸15分钟。3、土豆块趁热压成土豆泥备用。4、前腿肉、牛里脊先切片，然后剁碎，备用5、洋葱切小丁。6、把前腿肉、牛里脊和洋葱倒入搅拌碗里。肉圆的原料要用猪的后腿精瘦肉，冷水洗净后切成小块，用重约两公斤的铁棍反复捶打20分钟，直至成为糊状。上海肉圆厂家直销

肉圆既是一道常菜，饮宴也不可缺，主要是取“圆”字寓意“团圆”、“圆满”。“圆”谐音“缘”，尤其适合喜宴，如以鱼、肉两圆混合上席，更有成双、有余的吉兆。风俗文化肉丸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。后来就像饺子馆遍地都是一样，肉丸摊子也是大街小巷处处可见。随着外出务工和外出学习等人口流动量的逐年加大，由于宁德蕉城没有什么其它的特色小吃，因此肉丸成了人们思念家乡的一种方式。因为这种芋头肉肉圆只有在宁德蕉城才有，而且摊子数量还在逐年减少，因此人们特别怀念它们。不管是男女老少都比较喜欢。上海肉圆厂家直销肉丸泛指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，通常由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹炸制而成。

肉圆1、把切好的肉块放进绞肉机里面，也可以直接剁成肉末，肉末一定要剁得很细腻，肉末摸起来没有颗粒感，而且用手摸上去能感觉到黏手，绞好的肉末放进一个大碗里面备用。2、现在我们来准备一个葱姜料汁，准备一小碗，把切好的葱花，还有姜丝全部放进大碗里面，再放入一把花椒，然后倒入温水，用手不停的抓拌，这样可以使葱姜花椒汁水更快的入味。弄好之后，用一个漏勺将葱姜水过滤出来。3、取出打好的肉馅，开始调味，添加食用盐鸡精，少许胡椒粉，不喜欢吃的也可以不放，再打进去一个鸡蛋，如果肉馅比较多的话们可以适量地添加，一定要在肉末中加入盐和淀粉，这样可以使肉圆在挤的过程中更容易成型，而且吃起来更加劲道。

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。肉丸在全国各地均有，而且做法不一。在中国台湾被称为贡丸。

手工牛肉圆改良版原料：新鲜南阳黄牛里脊300克，新鲜南阳黄牛棒子肉（牛后腿上的一块结实的嫩肉）200克，鸡掌中宝150克，香菜蓉10克。调料：葱姜水250克，蛋清4个，盐6克，加饭酒8克，生粉50克，胡椒粉5克，芝麻油15克。做法：1、黄牛里脊和牛棒子肉略微清洗，剔去筋皮2、用刀背斩成蓉，加掌中宝碎，分三次加入葱姜水搅打均匀、摔打10分钟。3、再次搅打上劲，加剩余调料（芝麻油除外）拌匀，封油，冷藏1小时。4、水烧至50℃，放入团好的丸子氽制，冰镇后入保鲜盒存放。肉圆软糯入味又易嚼，老人和孩子都特别喜欢吃。上海肉圆厂家直销

水氽肉圆的特点就是：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。上海肉圆厂家直销

肉圆制作：1. 加入3g老抽□5g细砂糖，倒入滤出的姜葱水。（老抽是为了上色更好看，也可以不加。）2. 加入10g面粉，打入一个鸡蛋，加入2g盐，顺着一个方向搅拌至肉馅上劲。3. 手心蘸点清水，防止黏手，开始做丸子。3. 取适量肉馅，从虎口中挤出。注意丸子不要做得太大，不然中间不容易煎熟，依次做好剩余的丸子。4. 平底锅起小火，放入一小块黄油开始融化。黄油的奶香味是产生独特风味的主要因素，实在没有的话可以用普通植物油代替。5. 加入丸子，小火慢煎8分钟左右。注意不时摇动煎锅，避免糊底。6. 煎至四面成棕色后，盛出备用。7. 重新热锅，加入土豆泥和淡奶油。8. 小火熬煮至浓稠后，倒入丸子。9. 翻炒至丸子均匀裹上奶油，就可以出锅了。上海肉圆厂家直销

淮安市钦工肉类制品有限公司位于淮安市淮安区钦工镇引河路188号，拥有一支专业的技术团队。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。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。