

安徽速冻肉圆哪家好

生成日期: 2025-10-25

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？淮安市软工肉类制品有限公司给大家分享一下，软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。肉圆既是一道常菜，饮宴也不可缺，主要是取“圆”字寓意“团圆”、“圆满”。安徽速冻肉圆哪家好

葱熘肉圆原料：猪瘦肉，莲藕，生姜，食盐，胡椒粉，料酒，生抽，鸡蛋，淀粉，大葱，清水，蚝油，鸡精，白糖，食用油做法：1、猪瘦肉一块，剁成肉馅，放入盆中。2、莲藕一小节，切成碎末。（也可以用荸荠，山药等，口感脆脆的，比较好吃）3、生姜一块，切成细末。4、然后盆中倒入适量食盐，胡椒粉，料酒，生抽，用手抓匀。5、再加入清水，快速搅拌均匀，让肉团上劲。6、再打入一个鸡蛋。一般肉馅类的，打入一个鸡蛋，做出的丸子比较容易成团。7、然后，倒入适量的淀粉。搅匀后，肉馅更加粘稠。安徽速冻肉圆哪家好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。

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。

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。肉圆软糯入味又易嚼，老人和孩子都特别喜欢吃。

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.表面金黄色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。在世界各地都有不同特色的肉圆制法。安徽速冻肉圆哪家好

做好猪肉肉圆关键在于处理好肉馅。安徽速冻肉圆哪家好

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。安徽速冻肉圆哪家好

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。淮安钦工肉圆是淮安市钦工肉类制品有限公司的主营品牌，是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。公司，拥有自己**的技术体系。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。