

山东肉圆厂家供应

发布日期：2025-09-21

鸡肉肉圆食材：鸡脯肉、洋葱、胡萝卜等。鸡胸切块，如果你喜欢多些嚼劲的，也可以加个鸡腿进去。然后，你可以选择一种你较喜欢或者擅长的方式，把鸡肉剁成泥。当然像我这么懒的人，肯定是选择用食物料理机的。在鸡肉泥里加上一个全蛋，少许盐、黑胡椒、胡萝卜碎和洋葱碎，再加上适量的淀粉。把鸡肉泥搅拌均匀，如果有力气，那就使劲的打，越打越有劲。在做肉圆之前，静置一会儿。烧一锅水，别烧开了，转小火。肉圆要捏圆，也不会太难，多用勺子帮忙。把肉圆放入锅中，待外面变色即可。因为肉圆有很多吃法，后面还要再做烹调，所以捏成肉圆之后别煮太久，不然后面再做处理容易变柴。因为用了2片鸡胸肉外加2个鸡腿，所以做了一大碗肉圆。一次吃不完的可以放冰箱，想吃了拿出来再加工下就行。反正我是一次就吃完了。起个油锅，把肉圆炸至金黄。淋上一些酱汁，诸如千岛酱、芝麻酱什么的。配上冰啤酒，味道太美了。肉圆蒸熟后，口感软糯适中，滋味鲜美可口，非常适合家宴食用。山东肉圆厂家供应

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。山东肉圆厂家供应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。

水汆丸子主料：猪肉、胡萝卜、山药、芹菜、辅料：姜、蒜、五香粉、料酒、生抽、麻油、盐
做法：1. 猪肉洗净剁成肉糜，放姜末，料酒，生抽，适量盐，麻油，五香粉，顺时针搅拌待用2. 芹菜去根留叶洗净剁碎，加入肉糜，放少量盐搅拌均匀3. 山药去皮洗净剁碎，胡萝卜洗净剁碎，加入肉糜，少许盐搅拌均匀4. 锅内加水烧微热转小火，使用半圆形调羹取适量馅料入水中，或其它方法将肉馅团成球状即可5. 当肉丸全部浮起捞出装盘6. 起油锅，入蒜末煸香，浇在肉丸上即可完成手工猪肉丸。

葱熘肉圆子制作：大葱一根，切成6厘米左右的段，划开后，切成细丝备用。锅里烧油，油烧至微微冒烟，关火。用虎口挤了丸子，拿勺子把肉丸挖进油锅。如果丸子容易粘在勺子上，就把勺子沾一下水。丸子挤完以后，开中火，用勺子在油锅里轻推，不要向后拉。让油转起来，这样丸子受热均匀，不容易糊底或粘连。当丸子炸至金黄色时，捞出控油。锅里留油，倒入葱丝翻炒几下。加入蚝油，加入清水，化开蚝油。加入食盐，鸡精，白糖，生抽。倒入丸子，开中火翻炒。

然后勾入玉米淀粉，汤汁收到粘稠时，就可以出锅装盘了。屠宰不超过两小时的猪后腿肉是制作钦工肉圆的好原料，去除肥肉和经络，将精瘦肉取出，这样保证肉糜的粘性。

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。钦工肉圆，个个都是表面光滑，清煎的红而黄，汤下的白里泛红。山东肉圆厂家供应

钦工肉圆凭借其健康营养食材，严谨做法，滑腻嫩爽口感，俨然成为当下追求健康美好生活的人都应品尝的美食。山东肉圆厂家供应

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，亦有较类似的食物，被称为贡丸。山东肉圆厂家供应

淮安市钦工肉类制品有限公司拥有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。等多项业务，主营业务涵盖钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。一批专业的技术团队，是实现企业战略目标的基础，是企业持续发展的动力。淮安市钦工肉类制品有限公司主营业务涵盖钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。公司深耕钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。