

浙江油炸肉圆销售

发布日期：2025-09-22

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。软工肉圆细嫩光滑、富有弹性。浙江油炸肉圆销售

香菇肉圆材料：香菇30克，五花肉150克，蚝油10克，盐2克，淀粉20克做法：1、香菇切末，五花肉剁成肉末2、肉末中倒入香菇末，蚝油，盐，淀粉，搅拌均匀3、馅料揉成丸子，4、蒸锅里加水，蒸屉放上丸子，隔水大火蒸20分钟34鱼香藕香的肉丸子材料：鲜藕，猪肉馅，葱姜，鸡蛋1个，淀粉，盐，料酒，鸡粉，胡椒粉，糖，泡椒，油，香醋，酱油做法：1、把鲜藕去皮切成碎丁，切好后放入碗里。2、碗里倒入肉馅儿，葱姜末和一个鸡蛋，用筷子搅拌上劲儿。3、搅拌差不多的时候，再放入一把淀粉，继续朝一个方向搅拌。4、一边搅拌一边放入盐、料酒、鸡粉、胡椒粉进行调味。5、炒锅加油烧热，用手把搅拌好的肉馅稍微团一团，放入锅里炸定型，直至炸熟。6、炒锅另起火，加少许油烧热，放入泡椒炒出香味，再加入葱姜末煸炒。7、加一点水，烧开后放入盐、糖、胡椒粉进行调味。8、再放入香醋和酱油进行调味，稍稍烧一下，用水淀粉勾芡出锅盛盘就可以了。浙江油炸肉圆销售肉圆外形圆圆滚滚，晶莹饱满。

家常炸肉圆原料：猪腿肉400克、料酒1大匙、生抽2汤匙、老抽1汤匙、香醋2汤匙、蚝油1大匙、白糖3茶匙、鸡蛋1个、淀粉适量、姜适量、蒜2瓣、葱适量做法：1、把猪肉清洗干净后用用刀剁碎，然后放入一个干净的碗中。2、再把姜蓉、蚝油、2勺淀粉、1勺糖、葱白放入碗中，按照顺时针的方向进行搅拌。让它们均匀混合成馅。3、在手上沾点水，用手把肉馅都捏成丸子状。4、把鸡蛋打散，让肉丸都均匀的裹上蛋液，随后再往肉丸上均匀的撒上一层面粉。5、裹上鸡蛋清和淀粉后，需要先静置15分钟，让淀粉湿润湿润，避免炸的时候，溅到锅中都是粉。6、加热锅底，倒入植物油，油热后把丸子放入锅中，注意观察到丸子炸到浮起，表面呈金黄色，捞出来放置一旁。7、另取一只锅，往锅中倒少许油，油热后把蒜蓉放入锅中炒香，然后再往锅中倒入生抽、白醋和白糖，等到煮开后，再往锅中放入1勺淀粉，再使其煮到浓稠，然后再把丸子放入锅中，翻炒至包裹上酱汁，就可以出锅了。

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、五成热。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，翻炒均匀后再倒入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。做肉圆时，有人说放淀粉有人说不放，其实都不对，放什么很有讲究。

然后少量多次地倒入葱姜水，葱姜水要边倒边朝着一个方向搅拌。肉馅搅拌的过程中，往肉馅里面慢慢地添加葱姜水，搅拌肉馅的时候一定要耐心，搅拌的越好，肉肉圆吃起来越有嚼劲，非常的弹软。葱姜水倒进去一半后，我们开始加入玉米淀粉跟葱姜水，之后继续搅拌，搅拌至肉馅与玉米淀粉彻底混合均匀就可以了。准备一小把洗净的青菜，将青菜切成小段放进盘子里面，将青菜放在一边备用。锅里面添加适量的清水，开大火烧，水不要完全烧开，烧至底部起密集小气泡的时候就可以调至小火了，这也是我们牢记的第三点，水汆肉圆的水一定不要沸腾，不然煮出来的肉圆容易散开，一定要全程小火煮肉圆。钦工肉圆制作捶打的过程中要加数次水，动作要迅速，不然营养会流失。浙江油炸肉圆销售

炸虾肉圆，将虾仁、猪肥膘肉一齐剁成细泥，装入碗中，磕入鸡蛋，加入精盐味精、绍酒、淀粉搅拌均匀成馅。浙江油炸肉圆销售

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。浙江油炸肉圆销售

淮安市钦工肉类制品有限公司主营品牌有淮安钦工肉圆，发展规模团队不断壮大，该公司生产型的公司。公司是一家有限责任公司（自然）企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供***的产品。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。淮安钦工肉圆以创造***产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。