

钦工捆蹄淮扬美食

生成日期：2025-10-28

酥炸肉圆原料：猪肉馅儿1斤、馒头1个、鸡蛋12个、盐、鸡精、十三香适量、料酒、生抽适量、淀粉适量、姜末适量做法1、剥掉皮的馒头一个，泡在水中泡一会儿。泡到馒头中间没有硬芯。（馒头和肉馅的比例1个馒头：一斤猪肉馅儿）2、泡好的馒头，挤干水分，捏烂，直接抓进肉馅儿里。3、抓匀的肉馅儿里加入一个鸡蛋，然后加入姜末、料酒、盐、鸡精、十三香、少许生抽等调料，拌匀。4、拌匀后加入适量的淀粉，搅拌均匀。5、反复搅打均匀，上劲儿，即可。（丸子可以成团的程度，如果太稀要再次加少许淀粉，太软炸出的丸子不成形。）6、炒锅热油，筷子放进去冒泡泡就可以炸制了。左手抓一把肉馅儿，做攥拳头的动作，使肉馅从虎口处挤出。右手蘸少许水，把挤出的丸子切断，顺势弄圆，下锅炸制。7、丸子逐个下锅炸至金黄捞出，然后再次全部下锅炸一遍即可。（复炸一次，丸子吐油，不油腻，更酥脆。中小火炸制，注意火候。肉圆是一道不得了的系列菜，煎炸汆蒸，牛羊猪鱼，萝卜豆腐藕，各种做法，多种材料。钦工捆蹄淮扬美食

糖醋小肉圆原料：猪肉馅300克，北豆腐300克，姜1小块（约半个鸡蛋大），鸡蛋1个，面粉1茶匙（5克），土豆或玉米淀粉1茶匙（5克），料酒1汤匙□15ml□□生抽2汤匙□30ml□□老抽2汤匙□30ml□□盐12茶匙（3克），香油1汤匙□15ml□糖醋汁调料：米醋4汤匙□60ml□□生抽2汤匙□30ml□□老抽12茶匙□3ml□□清水6汤匙□90ml□□盐14盐（1克），白糖2汤匙（30克），水淀粉=土豆或玉米淀粉1汤匙（15克）+清水2汤匙□30ml□做法：1、北豆腐放入纱布中，用力挤出豆腐中的水分，然后与肉馅混合在一起，放入去皮切碎的姜末，磕入鸡蛋，用手抓拌均匀。2、加入生抽，老抽，盐，淀粉和面粉再用手抓匀，淋入香油搅匀。3、小奶锅中倒入油，加热到油面有点儿轻微冒白烟，调成中小火。左手涂些油，把肉馅放入左手，用力握紧，从虎口处挤压出丸子，一一放入锅中，炸到表面变硬，颜色为浅棕捞出沥干油。4、锅中倒入米醋，生抽，老抽，盐，糖，清水搅匀后煮开至白糖融化，淋入搅好的水淀粉勾芡，然后倒入丸子，裹上糖醋汁即可。钦工捆蹄淮扬美食机器出来的肉圆和手工出来的肉圆，口感、黏性和脆度都不一样。

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。

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。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。

猪肉肉圆材料：猪肉400克、葱一根、姜15克、糖15克、盐8克、胡椒粉3克、料酒10克。制作步骤：1、把猪肉切定剁细，把葱姜洗好，葱姜切成碎末，和肉放到一起。2、加入料酒、盐、糖、胡椒粉，调制均匀。3、用手攥成肉圆。起锅加水，烧开后放入肉肉圆煮10—15分钟即熟。炸虾肉肉圆材料：净虾仁150克，猪肥膘肉50

克，鸡蛋1个，淀粉35克。调料油1000克（约耗50克），绍酒12大匙，花椒水1小勺，精盐、味精各14小勺，淀粉适量，花椒盐少许。制作步骤：1、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、花椒水，淀粉搅拌均匀成馅。2、油锅上火烧至四成热，将虾泥馅挤成蛋黄大的肉圆，下油中炸透，见呈金黄色时，捞出装盘，跟花椒盐上桌即可。炸肉圆的热量比较高，每100克炸肉丸所含的热量约为458大卡。钦工捆蹄淮扬美食

拌肉圆馅。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。钦工捆蹄淮扬美食

随着中国经济进入“新常态”后，也进入了低速增长期。尽管如此，我国销售行业仍具有发展潜力，***产品依旧发展前景巨大。可持续性是全球经济发展的主流趋势，关系民生的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干产业也不例外。从农场到零售端、从餐桌到垃圾桶、从原料到包装……可持续发展的定义正覆盖着整个产品生命周期。行业目前整体量稳价升，行业**吨价提升，主要由生产型升级贡献，中长期看好**化带来吨价提升。行业正在从较为粗犷的管理模式向精细化管理转型，预计中长期费用投放效率将有所提升。消费者心理变化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。高速发展现象出现的个体因素，高低线城市消费者间的消费差距进一步缩小，增加低线城市消费者潜在动力。钦工捆蹄淮扬美食

淮安市钦工肉类制品有限公司主要经营范围是食品、饮料，拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。公司业务分为钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干等，目前不断进行创新和服务改进，为客户提供良好的产品和服务。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。淮安钦工肉圆立足于全国市场，依托强大的研发实力，融合前沿的技术理念，飞快响应客户的变化需求。