

重庆钦工捆蹄批发

生成日期: 2025-10-27

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。炸肉圆丸含有低钠盐、维生素B1、烟酸、钾、蛋白质、脂肪等营养物质。重庆钦工捆蹄批发

蒸肉圆看大小而定时间, 一般15分钟至20分钟即可。加少量白芝麻揉合出层次分明的口感。虾丸食材: 鲜虾、五花肉、葱姜、糖、蛋清、料酒、盐、生粉做法: 1. 鲜虾去头去壳, 用牙签去掉背上的虾线。五花肉切丁。葱姜切末。2. 用刀背把虾拍烂, 剁成泥, 五花肉另外剁泥。再混合起来, 加入葱姜末。3. 打入一个蛋清, 1汤匙料酒, 适量盐, 一点点糖提鲜。2汤匙生粉, 按一个方向不停的搅拌, 上劲后, 用手抓起来再摔回盆里。一直摔打到倒扣盆, 虾泥不会掉出来为止。4. 烧一锅水, 水开后, 小火。虎口挤出肉圆, 调羹沾水刮下来。肉圆全部做好。熟透, 有弹性后大火顶一下。5. 捞出过凉水。会使虾丸更有弹性。如果不马上吃的话。再分装冻起来。重庆钦工捆蹄批发钦工肉圆是招待嘉宾、馈赠亲友、老少皆宜的上等肉食制品。

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。

鲜味肉圆用料: 猪肉馅400克、鸡蛋1个、小葱2根、淀粉1汤匙、食盐1茶匙、鸡精13茶匙、蚝油1汤匙、白糖12茶匙、水淀粉2汤匙做法: 1、鸡蛋打散, 猪肉馅中加入鸡蛋液、葱花、淀粉、清水、盐和鸡精, 拌匀2、用筷子顺一个方向搅打至肉馅有弹性(丸子好吃的关键, 就在于搅拌的时候是否下足了功夫: 频率高、时间长、方向一致、力道充足)3、将肉馅放入手掌心握住成拳头状, 然后从虎口里挤出肉丸子; 装盘, 放入蒸锅中蒸20分钟4、将蒸出的汤汁倒入炒锅中, 调入蚝油和一点白糖, 加少许水淀粉勾薄芡, 浇在丸子上, 即可(蒸出的汤汁比较少的话, 再加一点清水, 蚝油本身就有咸鲜味, 根据自己口味调整汤汁的味道。)20章鱼小丸子用料: 鱿鱼200克、低筋面粉65克、鸡蛋1个、卷心菜20克、洋葱半个、虾5只、泡打粉14茶匙、生抽6克、水130毫升、食盐2克、沙拉酱适量、海苔2片、木鱼花10克做法: 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。

干炸肉圆子用料: 猪肉(腿)350克、荸荠2个、鸡蛋2个、姜1块、虾米适量、食盐12茶匙、生抽1汤匙、蚝油1汤匙、花椒粉1茶匙、胡椒粉1茶匙、虾油2汤匙做法: 1、前腿肉去皮, 肥瘦肉分开切小粒, 混合略剁, 放大

盆，加入盐、生抽、蚝油、花椒粉、胡椒粉、鸡蛋、姜末、海米碎搅拌上劲，或者按个人口味调馅，腌制约30分钟2、马蹄剁碎加入肉馅中，拌匀，用手取适量肉馅，再手中反复摔打至紧实后，搓成圆形的丸子，排在保鲜膜上备用3、空气炸锅预热180度，5分钟，将丸子排入炸锅或炸盘中4、180度，12分钟，中间取出翻面。炸完取出可将盘底多余的油倒掉，继续炸下一盘即可。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。重庆钦工捆蹄批发

肉圆偶尔炸一些放在冰箱里，随吃随炖，很方便。重庆钦工捆蹄批发

钦工肉圆光滑细腻，口感脆嫩，色白汤浓，味道鲜美，富有弹性，爽而不腻，是招待嘉宾、馈赠亲友、老少皆宜的上等肉食制品。凡吃过钦工肉圆的人无不交口赞好，这个“好”就是好看、好吃。每只肉圆都是表面光滑，生煎的红而带黄，汤下的白里泛红，滚圆滚圆。一种美食是一个地方的特色，味蕾开掘的背后是对故土的眷恋。钦工肉圆凭借其健康营养的食材，严谨的做法，滑腻嫩爽的口感，俨然成为当下追求健康美好生活的人都应品尝的美食。小伙伴们，淮安钦工肉圆，你吃过吗？快去淮安市钦工肉类制品有限公司品尝吧。重庆钦工捆蹄批发

淮安市钦工肉类制品有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。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。公司力求给客户提供全数良好服务，我们相信诚实正直、开拓进取地为公司发展做正确的事情，将为公司和个人带来共同的利益和进步。经过几年的发展，已成为钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干行业出名企业。