

淮安猪肉圆多少钱

生成日期: 2025-10-23

钦工肉圆的制作已有三百年多的历史，经过数代人的口口相传，它的制作技艺流传至今。2011年，钦工肉圆制作技艺被列入江苏省级非物质文化遗产名录。当地有这样一首民谣：“钦工肉圆圆又光，吃在嘴里嫩又香；隔过墙头往外搭，落到地上跳三跳。”寥寥几句，就描述出钦工肉圆细嫩光滑、富有弹性的特点。钦工肉圆之所以得到人们如此的青睐，完全靠厨师的精湛技术。经过厨师巧手烹调独具特色的钦工肉圆，个个都是表面光滑，清煎的红而黄，汤下的白里泛红。传统技艺中，肉圆的选料十分讲究。原料一定要用猪的后腿精瘦肉，冷水洗净后切成小块，用重约两公斤的铁棍反复捶打20分钟，直至成为糊状。捶打过程中，用力要均匀，一气呵成。然后拌以适量肥肉，粗精盐、鸡汁、蛋清、姜葱等佐料，搅拌均匀后，再发酵四至五小时方可下锅，或余汤，或油炸，皆成美味。在钦工人眼里，真正好的肉圆，一定是手工制作完成的。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。淮安猪肉圆多少钱

肉圆的肉在机器转速的过程中，温度会升高，破坏蛋白质，所以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。钦工肉圆的制作要经历十几道工序，选料讲究。屠宰不超过两小时的猪后腿肉，是制作钦工肉圆的上佳原料，去除肥肉和经络，将精瘦肉取出，这样才能保证肉糜的粘性。制作钦工肉圆独特的技艺在于肉糜的制作方式很是罕见，不用刀斩，而用重达两公斤铁棒反复捶打，捶打的过程中要加数次水，动作要迅速，不然营养会流失。只有功夫到家，制法如式才能“甩过墙头跳三跳”。然后，将捶打好的肉泥加入精盐、鸡汁、蛋清等辅料，均匀搅拌，手工滚成肉圆，滑入锅中，大火烧开，一道美味的钦工肉圆就完成了。淮安猪肉圆多少钱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。

猪肉肉圆调馅:①不管什么馅肉多了容易口感老，可以打入一个鸡蛋，一斤肉一个鸡蛋，这样肉熟了以后会嫩滑很多，当然也可以只用蛋清。②肉馅搅打上劲是决定肉圆口感的关键，肉馅的颗粒搅打越细致越均匀吃起来越滑嫩。③搅拌肉馅的时记得要朝着一个方向搅拌，这样肉馅才容易上劲。不要一会顺时针一会逆时针，这样拌出来的肉馅口感不好且容易出水。所谓搅打上劲就是搅拌至抓起肉馅的时候整块肉馅会被你带走，抓出一团肉馅发现会粘在一起，就像放了淀粉一样不会散开；或将筷子插入肉馅内筷子竖立住不歪不倒。这样的肉馅是可以直接用于做成肉圆下锅煮而不会散开。当然如果觉得麻烦的，可以加一点点的淀粉帮助肉馅黏合。④如果在搅拌肉馅的时候水加多了，可以往肉馅里面加一点面粉，也可以放进冰箱稍微冷藏片刻，等到馅料里面的油脂凝固起来就可以继续操作了。

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均匀。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。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。

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：水氽肉圆是一种非常常见的家常美食，味道鲜美，营养价值也很高。淮安猪肉圆多少钱

肉圆选用肉偏肥的话，肉圆根本就不成型。淮安猪肉圆多少钱

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，晶莹剔透。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。淮安猪肉圆多少钱

淮安市钦工肉类制品有限公司是一家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。的公司，是一家集研发、设计、生产和销售为一体的专业化公司。淮安钦工肉圆作为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。的企业之一，为客户提供良好的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。淮安钦工肉圆继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。淮安钦工肉圆始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。