

北京鸡肉圆价格

生成日期: 2025-10-26

手打牛肉圆怎么做, 1、手打牛肉丸的制作食材有牛腿肉、猪肥膘、白胡椒粉、葱、生姜、鸡蛋个、糖、盐、鸡精、食用油等等, 制作时, 先将葱、姜洗净切成末, 将牛肉切小块, 切的时候去筋, 再剁成肉糜, 将猪肥膘剁成糜。2、然后, 找一大盆子, 放入牛肉糜、猪肥膘糜、鸡蛋一个、白胡椒粉、葱末、姜末、糖、盐、鸡精、少许食用油, 用力向一个方向搅拌, 中途感觉肉糜干涩了, 加少许水继续搅拌, 一般要加2~3次清水。3、待肉糜有粘性后, 用手抓起肉糜在盆中反复摔打, 直到打出肉糜表面有胶状质感。4、肉糜打好后, 在锅中煮清水, 量多些, 看到锅底有泡起来, 大约80度, 马上转小火, 千万不能煮沸, 否则牛肉丸就失去弹性了。5、然后, 用手挤肉圆放入80度的水中煮, 动作快些, 中途千万不能煮沸, 10分钟左右, 牛肉丸会浮上水面, 就好了, 这样做出的手打牛肉丸才有弹性。鸡肉丸子是一道家常美食, 利用鸡肉做主要食材。北京鸡肉圆价格

肉圆制馅(打浆)准确按配方称量粗绞后的肉料, 倒入斩拌机里, 斩拌成泥状, 然后按先后秩序添加丸子改良剂、食盐、调味料、丸子胶和适量的冰水, 高速斩拌成粘稠的细馅, 然后加入淀粉, 剩余的冰水, 充分斩拌均匀, 在整个斩拌过程中, 肉馅的温度要始终控制在10℃以下。成型手工或用肉丸成型机, 调节好肉丸成型机的速度, 使丸子饱满溜圆, 将成型机出来的鸡肉丸立即放入80-85℃的热水槽中浸煮3-5分钟成型。或者成型机出来的鸡肉丸随即放入滚热的油锅里油炸, 炸至外壳呈漂亮的浅棕色或黄褐色为度。肉丸从油锅里捞出, 适当冷却后入沸水锅中煮熟。北京鸡肉圆价格钦工肉圆细嫩光滑、富有弹性。

水氽肉圆主料: 农家土猪夹心肉200克、干冬菇3个、生粉小半碗、白芝麻2汤匙、辅料: 盐少许、鸡粉少许、葱2根做法: 1. 处理食材: 冬菇去头洗净, 提前泡发开。泡冬菇的水留起等会有用。猪肉剁碎, 葱去头尾洗净, 白芝麻免油炒香。2. 冬菇和葱分别切碎, 用大碗盛起。3. 加上生粉、芝麻、盐、鸡粉搅拌片刻4. 倒下冬菇水朝一个方向使劲搅拌5. 用筷子使不上劲, 然后干脆戴上一次性手套, 用手朝一个方向不停搅拌, (力气活啊, 累的手发酸。手工搅拌10分钟左右) 6. 搓成丸子, 用碟子盛起。7. 锅里放水, 放上支架烧开, 把肉圆放进锅内大火蒸20分钟左右8. 蒸好后取出即可食用, 不用再添加调料。

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。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。

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。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。北京鸡肉圆价格

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。北京鸡肉圆价格

手工牛肉圆改良版原料：新鲜南阳黄牛里脊300克，新鲜南阳黄牛棒子肉（牛后腿上的一块结实的嫩肉）200克，鸡掌中宝150克，香菜蓉10克。调料：葱姜水250克，蛋清4个，盐6克，加饭酒8克，生粉50克，胡椒粉5克，芝麻油15克。做法：1、黄牛里脊和牛棒子肉略微清洗，剔去筋皮2、用刀背斩成蓉，加掌中宝碎，分三次加入葱姜水搅打均匀、摔打10分钟。3、再次搅打上劲，加剩余调料（芝麻油除外）拌匀，封油，冷藏1小时。4、水烧至50℃，放入团好的丸子氽制，冰镇后入保鲜盒存放。北京鸡肉圆价格

淮安市钦工肉类制品有限公司位于淮安市淮安区钦工镇引河路188号，交通便利，环境优美，是一家生产型企业。淮安钦工肉圆是一家有限责任公司（自然）企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚实守信，持续发展”的质量方针。公司拥有专业的技术团队，具有钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干等多项业务。淮安钦工肉圆顺应时代发展和市场需求，通过**技术，力图保证高规格高质量的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。