

淮安水汆肉圆真空包装

发布日期: 2025-09-22

钦工肉圆的制作已有三百多年的历史，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；隔过墙头往外撂，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，或汆汤，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。肉圆的特色是肉汁四溢、口感饱满、回味悠长。淮安水汆肉圆真空包装

速冻鸡肉丸子配料及调味:以拌机锅为例，鸡肉16kg□猪肥膘2kg□鸡皮2kg□食盐1.35kg□白砂糖0.3kg□丸子胶（塑形增稠剂）200g□丸子改良剂（复合磷酸盐）240g□生姜600g□大葱1.8kg□味精200g□鸡肉香精200g□白胡椒粉75g□冰鸡蛋液3kg□玉米淀粉5kg□冰水18-20kg工艺流程：原料肉解冻→预处理和配料→制馅（打浆）→成型→熟制（油炸或水煮）→冷却→速冻→品检和包装→卫检冷藏1、原料、辅料的处理选品质优良的新鲜大葱，剥去老皮去枯青叶，生姜去皮，洗净用Φ8-10mm孔板绞肉机粗绞后备用；鸡胸肉、鸡皮、猪肥膘稍解冻后的切成条块状，用孔板绞肉机绞制。原料经绞制后立即斩拌或放在0-4℃的环境中备用。淮安水汆肉圆真空包装肉圆蒸熟后，口感软糯适中，滋味鲜美可口，非常适合家宴食用。

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。

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。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。

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。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。淮安水余肉圆真空包装

肉圆，不同材料，做出来的肉圆千般味道，且大小不等，颜色各异。淮安水余肉圆真空包装

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℃，放入团好的丸子汆制，冰镇后入保鲜盒存放。淮安水余肉圆真空包装

淮安市钦工肉类制品有限公司属于食品、饮料的高新企业，技术力量雄厚。是一家有限责任公司（自然）企业，随着市场的发展和生产的需求，与多家企业合作研究，在原有产品的基础上经过不断改进，追求新型，在强化内部管理，完善结构调整的同时，良好的质量、合理的价格、完善的服务，在业界受到宽泛好评。公司业务涵盖钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，价格合理，品质有保证，深受广大客户的欢迎。淮安钦工肉圆以创造高品质产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。