

# 油炸肉圆袋装

发布日期：2025-09-21

俗话说民以食为天，不管是上班族还是学生，每天的营养必须跟上，这个时候每天吃什么成了我们头疼的问题。即使是生活了一辈子的一家人，每个人口味不一样，对食物的喜好也不一样。但是有些食物却能受到全家的一致喜爱，比如说水氽肉圆。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，特别是家中有老人和小孩的，都很喜欢吃这道菜。过年的时候全家聚在一起，很多家庭都会选择做一些肉圆来吃，老少皆宜，吃多了也没事，比较容易消化。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。很多小孩子都比较喜欢吃，小时候妈妈每当做肉圆的时候，也是家里兄弟姐妹较开心的时候。妈妈味的肉圆也是一种年味。钦工肉圆凭借其健康营养食材，严谨做法，滑腻嫩爽口感，俨然成为当下追求健康美好生活的人都应品尝的美食。油炸肉圆袋装

炸肉圆常见的制作方法做法一1、准备一块猪臀尖肉，将肉放进清水里煮30分钟，放葱姜蒜。将肉捞出来剁碎，煮肉汤捞出葱姜蒜放置。2、用90度左右的煮肉汤和面，稍微干一点即可。3、将煮肉汤放凉，待到50度左右，倒入活好的面团里，用手抓沾手即可，相对稀一点。4、将葱姜剁碎，碎肉倒入面内，放入五香粉，按一个方向搅拌，上劲即可。5、用手抓，能抓出肉圆的形状开始准备烧油。锅内放油，放入点盐，七成热的时候将揪出的肉丸放入锅内炸。6、一次炸完之后，将油烧到9成热，将炸好的肉圆倒入锅内，复炸一遍。盘子上放上吸油纸，即可食用。油炸肉圆袋装肉圆软糯入味又易嚼，老人和孩子都特别喜欢吃。

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。

市面上买的肉圆，或多或少都有添加剂。除非是真的那种现做现买的，但是你也无法确保食材没有问题。下面就给大家科普一下肉圆里有哪些添加剂。1. 肉弹素，肉弹素是一种主要由精致酵母和精致淀粉构成的食品添加剂，由各种天然食用添加剂精配制而成，可帮助盐溶性蛋白质抽出，增加肉制品爽脆性及保水性，添加肉弹素使肉圆充满韧性，弹性，有咬劲。2. 卡拉胶，卡拉胶是从藻类海草中提炼出来的胶体物质，经常被当作增稠剂、胶凝剂使用。只要在肉里加一点卡拉胶，这样肉圆煮的时候就不会碎，特别筋道。3. 香精香料，香精是一种人造香料，很多食品都会添加一点，吃起来会很香。想吃什么味就添加什么味的精油香精。猪肉圆，把猪肉切定剁细，

把葱姜洗好，葱姜切成碎末，和肉放到一起。

红烧肉圆，咬在嘴里肉馅四溢，越嚼越有味道。偶尔炸一些放在冰箱里，随吃随炖，很方便。具体制作方法第一步：准备食材。猪肉馅400克（三分肥七分瘦的较好）、姜适量、葱适量、油菜适量。第二步：把葱切段、姜切片，然后分明放入小碗中，再分别倒入20毫升的清水浸泡10分钟备用。油菜清洗干净对切备用。第三步：开始拌丸子馅。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。第四步：往肉馅中依次放入1勺盐、少半勺鸡精、1勺生抽、半勺老抽然后朝一个方向搅拌均匀。第五步：把葱水、姜水分别分两次倒入肉馅中，每倒一次都要朝一个方向充分搅拌均匀。做肉圆时，有人说放淀粉有人说不放，其实都不对，放什么很有讲究。油炸肉圆袋装

肉圆泛指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品。油炸肉圆袋装

鸡肉肉圆食材：鸡脯肉、洋葱、胡萝卜等。鸡胸切块，如果你喜欢多些嚼劲的，也可以加个鸡腿进去。然后，你可以选择一种你较喜欢或者擅长的方式，把鸡肉剁成泥。当然像我这么懒的人，肯定是选择用食物料理机的。在鸡肉泥里加上一个全蛋，少许盐、黑胡椒、胡萝卜碎和洋葱碎，再加上适量的淀粉。把鸡肉泥搅拌均匀，如果有力气，那就使劲的打，越打越有劲。在做肉圆之前，静置一会儿。烧一锅水，别烧开了，转小火。肉圆要捏圆，也不会太难，多用勺子帮忙。把肉圆放入锅中，待外面变色即可。因为肉圆有很多吃法，后面还要再做烹调，所以捏成肉圆之后别煮太久，不然后面再做处理容易变柴。因为用了2片鸡胸肉外加2个鸡腿，所以做了一大碗肉圆。一次吃不完的可以放冰箱，想吃了拿出来再加工下就行。反正我是一次就吃完了。起个油锅，把肉圆炸至金黄。淋上一些酱汁，诸如千岛酱、芝麻酱什么的。配上冰啤酒，味道太美了。油炸肉圆袋装

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，是一家专业的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。公司。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展淮安钦工肉圆的品牌。我公司拥有强大的技术实力，多年来一直专注于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。的发展和创新，打造高指标产品和服务。自公司成立以来，一直秉承“以质量求生存，以信誉求发展”的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为重点，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，从而使公司不断发展壮大。