

# 南京钦工牌肉圆厂家供应

发布日期: 2025-09-21

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，但是你也不能确保食材没有问题。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。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。南京钦工牌肉圆厂家供应

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。南京钦工牌肉圆厂家供应做好猪肉肉圆关键在于处理好肉馅。

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。【青菜肉圆汤】食材：猪肉300克，青菜一把，香葱适量，糯米粉十克，鸡蛋清一个，盐3克，鸡精2克。做法1、猪肉洗净后放在水中浸泡20分钟，让里面的血水全部溶入水中这样就没有腥味了，然后剁成肉泥备用，取一个鸡蛋清放入碗中用筷子打散，打好的蛋清和10克糯米粉一起倒进肉泥中，再放入1克盐和一克鸡精，按顺时针方向搅拌至上劲，然后把肉末搓成一个个的肉圆子。2、锅中倒适量水烧开，然后放入肉圆子，煮到肉圆子漂起后，再把洗好的青菜放进去略微烫熟就可以关火了，出锅时放入2克盐和1克鸡精调味就可以了。1、做肉圆子的猪肉需要提前浸泡出血水，这样做出来的肉圆子没有腥味。好吃的肉圆子里面的肉，一定要自己剁哦，自己剁的肉末纤维比较顺，做出来的肉圆子口感好。2、鸡蛋清要打至流水状，可以用筷子挑以下看看，没有块状的蛋清就是打发好了。3、肉圆子一定要开水下锅，切不可冷水下锅哦。

肉丸子就是有肉的肉圆，不同的食物原料搭配做出来的肉丸具有不同的营养。肉丸泛指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，在世界各地都有不同特色的肉丸制法，例如，西方国家的有些种类的肉丸会混有面包碎、洋葱、香料或鸡蛋。肉丸普遍指以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，在世界各地都有不同特色的肉丸制法，例如，西方国家的有些种类的肉丸会混有面包碎、洋葱、香料或鸡蛋。在中国台湾，有中国台湾肉圆，亦有较类似的食品，被称为贡丸。肉圆是一

道不得了的系列菜，煎炸氽蒸，牛羊猪鱼，萝卜豆腐藕，各种做法，多种材料。

葱熘肉圆原料：猪瘦肉，莲藕，生姜，食盐，胡椒粉，料酒，生抽，鸡蛋，淀粉，大葱，清水，蚝油，鸡精，白糖，食用油做法：1、猪瘦肉一块，剁成肉馅，放入盆中。2、莲藕一小节，切成碎末。（也可以用荸荠，山药等，口感脆脆的，比较好吃）3、生姜一块，切成细末。4、然后盆中倒入适量食盐，胡椒粉，料酒，生抽，用手抓匀。5、再加入清水，快速搅拌均匀，让肉团上劲。6、再打入一个鸡蛋。一般肉馅类的，打入一个鸡蛋，做出的丸子比较容易成团。7、然后，倒入适量的淀粉。搅匀后，肉馅更加粘糊。肉圆子制作简单，食用方便。南京钦工牌肉圆厂家供应

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。南京钦工牌肉圆厂家供应

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。南京钦工牌肉圆厂家供应

淮安市钦工肉类制品有限公司坐落在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。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造高品质的钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干。公司深耕钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。