

貢丸的製作 (文/ 畜試所加工組 涂榮珍; 圖/ 李孟儒)

一、製作流程



後腿肉除去脂肪、骨頭、筋腱與淋巴等，瘦肉與背脂分別經 5mm 絞孔絞過。



瘦肉先放進搥潰機或細碎機，加入磷酸鹽及食鹽與原料肉混合均勻。為免內溫上昇可適時加入少許碎冰，肉漿黏度達到後，加入絞過之脂肪及剩餘碎冰，並加入其它香辛料繼續搥潰或細碎至其肉漿黏而有彈性，其最終溫度須控制在 15°C 以下。



將肉漿置於成型機，控制其擠丸速度及大小。擠出之肉丸直接投入 80°C 恆溫控制之煮桶，至丸子熟時則浮至水面，注意丸中心部位熟後即可撈起盛盤冷卻。未立刻食用者包裝後放置冷凍庫儲存。



待涼，冷凍保存；食用時，丸子經沸水煮沸，加入少許芹菜及胡椒粉調味後味道更佳。

二、配方例：

原料肉	100 (其中瘦肉 80%，背脂 20%)
食鹽	1.3 ~ 1.6%
磷酸鹽	0.2 ~ 0.3%
味精	0.5 ~ 1.0%
白胡椒	0.1 ~ 0.3%
蒜頭糊	0.1 ~ 0.5%
碎冰	3 ~ 5%