













妈!1/4胶 滴水1滴+米酒1大匙+冰糖1/2匙醃製后,将其放入冷冻库24小时再解冻。2.将醃好的肉馅分成2等份,1份加入1大匙生抽、1大匙老抽、1大匙料酒、1大匙葱花、1大匙姜末、1大匙蒜末、1大匙生粉、1大匙蛋清、1大匙淀粉、1大匙油,搅拌均匀,盖上保鲜膜,放入冰箱冷冻24小时。3.将冷冻好的肉馅分成2等份,取一份放在案板上,用刀背敲打至肉质变松散,然后用手顺着一个方向,将肉馅搅打上劲,直至肉馅变得非常有弹性,这样做出的丸子才不会散开。