

貢丸(2組一份)

材料	重量(克)	
(1)後腿瘦絞肉	1200	
(2)聚合磷酸鹽	5	
(3)食鹽	20	
(4)砂糖 60	蒜頭粉 5	白胡椒粉 4
(5)碎冰	60	
(6)背脂	300	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 瘦肉用漿狀拌打器打至細碎（鋼底墊碎冰） 2. 依序加入(2)(3)(4)項材料拌勻，過程中並加入(5)碎冰打至淡紅粘稠狀。（注意：過程肉溫須保持在 10°C 以下） 3. 最後加入切碎之背脂，打勻呈乳化粘稠狀。分裝放入冰箱冷藏。 4. 準備一鍋約 80°C 熱水，用虎口成形貢丸，放入熱水煮至浮起約十分鐘。浮起後放入碎冰液，以增加彈性。 		