

# 狮子头 安大食品

产品名称	狮子头 安大食品
公司名称	瑞安市安大食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:安大食品
公司地址	瑞安市湖岭镇下社垟村
联系电话	86 0577 65484722 13757764388

## 产品详情

品牌	安大食品	商品条形码	-
卫生许可证	-	产品标准号	-
净重	-(g)	原料与配料	猪肉末、青菜芯、荸荠、全麦土司、葱姜、鸡蛋； 调料：料酒、盐、酱油、白糖、芝麻油
保质期	180(天)	原产地	浙江
生产厂家	安大食品	特产	是
储藏方法	-	生产日期	-

狮子头用扬州话说即是大儂肉，北方话说即是大肉丸子或四喜丸子。将肥七瘦三的猪肋条肉剁成石榴粒状后制成丸子，微火焖炖熟后丸子表面的肥肉大体溶化但没全部溶化，瘦肉则相对显得凸起，给人一种毛毛糙糙的感觉，因丸子大而表面毛糙于是便称之为“狮子头”了。

该菜历史悠久，宋人诗云：“却将一盂配两蟹，世间真有扬州鹤”。将吃螃蟹斩肉比喻成“骑鹤下扬州”的快活神仙，可见蟹粉狮子头一菜多么鲜美诱人了。清代《调鼎集》中就有扬州“大羹肉圆”一菜，其制法如下：“取肋条肉，去皮，切细长条，粗斲，加豆粉，少许作料，用手松捺，不可搓成。或炸或蒸（衬用嫩青）”可见狮子头一菜在清代就为社会公认了。

狮子头一菜的烹制极重火功。用微火焖约四十分钟，这样，制出后便肥而不腻、入口即化了。扬州狮子头有清炖、清蒸、红烧三种烹调方法，至于品种则较多，有清炖蟹粉狮子头、河蚌烧狮子头、凤鸡烧狮子头、青菜烧狮子头、芽笋烧狮子头、清蒸蟹粉狮子头等菜都是独具风味的。

狮子头是宜丰特有传统名菜之一。

江西宜丰特有传统名菜，盛传100余年，具有色泽雪白，肉质鲜嫩、清香味醇，四季皆宜等特点。

铁狮子头

狮子头就是丸子的一种。铁狮子头这道菜，其出处是因为神医喜来乐的家——河北沧州，而沧州的铁狮子是一景，所以就叫这丸子铁狮子头了。主要是它的个大外焦里嫩。也有红烧狮子头的，做法很多。还有龙眼狮子头。清蒸狮子头。有的地方叫四喜丸子。做法基本一样。

[编辑本段]

## 红烧狮子头

### 材料

五花肉150克、马蹄10克、冬菇10克、青菜心5棵、生姜片少许。

### 调味料

花生油500克（实耗油100克）、盐12克、味精10克、白糖5克、生粉30克、鸡汤150克、老抽王10克、麻油5克。

### 制作过程

- 1.五花肉剁成肉泥，马蹄、冬菇切米，加入盐、味精、生粉打至肉起胶，作成四个大丸子。青菜心用开水烫熟捞起摆入碟内，生姜切片。
- 2.烧锅下油，油温130度下入大肉丸子，炸至外金黄内熟捞起待用。
- 3.锅内留油，下入姜片、加入鸡汤、放入大肉丸子，放盐、味精、白糖、老抽王，用小火烧至汁浓，再用湿生粉勾芡收汁装碟即成。

[编辑本段]

## 清炖蟹粉狮子头

### 做法

- 1.将去皮猪五花肉切成石榴珠大的颗粒状，再剁成馅，具体肥瘦比例为4：6，用葱、姜、料酒、水制成葱姜酒水，调入馅中，放盐、少许胡椒粉，顺方向搅拌，放入河蟹肉待用。
- 2.荸荠切成小方丁，菜心择洗干净。
- 3.取沙锅注水烧开，放葱段、姜片、料酒，再将肉馅团成约100克-150克重的肉圆，顶端放河蟹黄，入沙锅，小火炖约两小时，撇去浮油，放味精、盐，再投入烫好的菜心略炖即可。

### 口味

原汤原味，“狮子头”，即扬州话说的“大斩肉”，北方话叫“大肉丸子”或“四喜丸子”。据说它的“远祖”是南北朝《食经》上所记载的“跳丸炙”（《齐民要术·炙法第八十》）。

[编辑本段]

## 宜兴狮子头

### 原料

猪前胛心肉500克，上等糯米400克，香菇10克，荸荠50克，鸡蛋1个，薯粉25克，以及盐、味精、生姜等  
为原辅材料。

## 制作

将肉剁细，加入鸡蛋、薯粉、食盐、味精、生姜拌匀。另把削皮后的荸荠与香菇剁细，把糯米放在沸水中，泡至半熟时捞起，用冷水洗，用一半与肉、荸荠、香菇等做成25克重的丸子，另一半放入盘内，将丸子粘上糯米，上蒸笼以旺火蒸熟。

[编辑本段]

## 传说

清代，乾隆下江南时，把这一佳肴带入京都，使之成为清宫菜之一。嘉庆年间，甘泉人林兰痴着的《邗江三首吟》中，也歌咏了扬州的“葵花肉丸”。其序曰：“肉以细切粗斩为丸，用荤素油煎成葵黄色，俗名葵花肉丸。”其诗云：“宾厨缕切已频频，团此葵花放手新。饱腹也应思向日，纷纷肉食尔何人。”

隋炀帝杨广，到扬州观看琼花以后，留连江南，观赏了无数美景。他在扬州饱揽了万松山，金钱墩，象牙林，葵花岗，四大名景以后，对园林胜景，赞赏不已，并亲自把四大名景更名为千金山，帽儿墩，平山堂，琼花观。回到行宫之后，又唤来御厨，让他们对景生情，做出四个菜来，以纪念这次的江南扬州之行，（古时有用菜肴仿制园林胜景的习俗。）御厨费尽心思，做出了四样名菜。这四个菜是松鼠桂鱼、金钱虾饼、象牙鸡条、葵花献肉。杨广品尝以后，非常高兴，于是乎，赐宴群臣，一时间成为佳肴，传遍江南。官宦权贵宴请宾客也都以有这四个菜为荣，奉为珍品。

到了唐代，更是金盘玉脍，佳饌俱陈。这一天，郇国公宴客，命府中名厨韦巨元做松鼠桂鱼，金钱虾饼，象牙鸡条，葵花献肉四道名菜，并伴有山珍海味，水陆奇珍。宾客无不叹为观止。当葵花献肉一菜端上时，只见用巨大的肉圆做成的葵花心，美轮美奂，真如雄狮之头。郇国公半生戎马，战功彪炳，宾客劝酒道：“公应佩九头狮子帅印。”郇国公举杯一饮而尽，说“为纪念今夕之会，葵花肉不如改为‘狮子头’。”自此淮扬名菜，又添一道“狮子头”，红烧，清蒸，脍炙人口。