

麻园特色煎包店加盟中心

发布日期: 2025-09-22

在日常生活中素包子是比较常见的一种主食之一，而素包子的种类繁多，每一种做法都非常的简单，而且营养丰富，一般情况下常见的素包子有南瓜包子，或者是韭菜包子，以及胡萝卜豆腐包子，素包子不仅做法简单，而且经常食用素包子可以补充身体所需要的纤维，对身体非常好。家常素包子有哪些？

包子奶黄馅

材料：鸡蛋5个，澄粉125公克，卡士达粉25公克，牛奶250公克，融化奶油125公克，细砂糖400公克

做法：

1、将鸡蛋一次1个逐次加入材料2中，调成糊状。

2、将牛奶与奶油隔水加热，将糖加入牛奶中，搅拌至糖融化。

3、将作法1调匀的鸡蛋糊加入锅中，用木杓持续搅拌，充分加热至胶宁状后起锅即可。

心系客户，质量先行。麻园特色煎包店加盟中心

包子是中国老百姓最喜欢的一种传统方便食品，北方是以猪肉大葱馅最为常见，其次是以羊肉、韭菜、豆沙、香菇、小白菜等作馅。最有名的是天津狗不理。南方包子中较有特色的有蟹肉、蟹黄包。至于开封灌汤包、重庆冠生园蛋黄包、南翔小笼、成都小笼包子等则各具特色，种类繁

多，不胜枚举。包子是发酵食品，多吃发酵食品对人体健康是非常有好处的。传统发酵食品的原料来源很广，发酵采用的微生物种类多样，其发酵形式主要有液态或固态发酵和自然或纯种发酵。传统发酵食品具有丰富的营养价值和强大的保健功能。麻园特色煎包店加盟中心早餐吃好，中餐吃饱，晚餐吃少。

有两种发面的方法：

1. 用面肥发面(通常叫大碱发面)

把面肥用水先泡开然后把面粉倒进去合匀，醒8小时待面发起是原来的1倍，然后对碱当面没有酸味，稍微有一点点碱味，再醒半小时既可，蒸时锅内放点醋以免蒸出的包子皮有花点，一定要用凉水把包子放进去再通电。

2. 用酵母发面(通常是快速发面法)

. 配料:面粉500克，干酵母3克泡打粉5克，豆油1两，温水(250克--300克)根据面粉的吃水量，糖20克。

做法：

(1) 将面粉倒在案板上，加入干酵母，泡打粉，糖，拌合均匀，扒坑。

(2) 在坑内加入温水，放入豆油。抄拌揉合成面团稍醒。大约1小时左右。

(3) 待面醒好后，做成自己想做的包子，馒头，花卷。

(4) 把做好的生坯摆入屉内. 锅内放入冷水. 再插电蒸13分钟既可. (如果蒸馒头大约在30分--40分如果蒸花卷17分钟)。

选购速冻包子时的注意事项:

1、要把大厂生产或品牌的产品作为优先选择。

2、就近选择到有低温冷柜的商店购买。

3、要选择包装完好，标识明确，有效保存期长的产品。

4、要注意包装内的产品是否呈自然色泽;若附有斑点或变色，即表示已变质。

5、要注意是否有解冻现象，良好的速冻食品应坚硬。

6、每次采购都要在后面才取速冻食品，以免离开冰柜时间过长，一般户外保存时间在1小时左右，使用保温袋则可保存4小时左右。(具体与天气和温度有关系。)
公司力争为各方客户提供方便、快捷的服务。

云南蒸尧香食品有限公司成立于2017年，位于昆明市五华区黑林铺，占地面积1000平方米，员工20多人，集食品研发、生产、市场开拓于一体。主要产品有速冻包子，小笼包，水煎包，煎饺，锅贴、各式水饺，调味品等。生煎食品在云南市场极为罕见，偶尔觅其踪影，也甚不专业规范，据市场之所求，本公司特推出系列生煎产品。现在昆明市场已有加盟店十余家，直营店6家。自该产品推入市场，深受消费者的青睐!公司正在云南省大力推广，能为云南人民送去一道健康。公司目前以实现了产、供、销一条龙的经营模式。麻园特色煎包店加盟中心

选用新鲜食材制作，口味鲜嫩，四餐主食、小食应有尽有，四季热卖。麻园特色煎包店加盟中心

灌汤包就是包子里面有汤。灌汤包以前是北宋皇家食品。开封灌汤包不仅形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。开封小笼包子已有百年历史。风味独特，是开封有名食品之一。小笼包子选料讲究，制作精细。采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成。外形美观，小巧玲珑，皮薄馅多，灌汤流油，味道鲜美，清香利口，汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。小笼包子最初是由黄继善主持经营的。他博采各家之长、制成的包子色白筋柔，独具风味，很受食客赞誉。小笼包子原为大笼蒸制，后经黄继善师傅的改造，成了小笼包子。

麻园特色煎包店加盟中心

云南蒸尧香食品有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在云南省昆明市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为行业的翘楚，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将引领云南蒸尧香食品和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋斗，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！