

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

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，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！