

# 昆明麻园煎包连锁多少钱

---

发布日期: 2025-09-24

## 1. 肉包子馅

买一斤猪肉馅(羊肉、牛肉)，大葱一颗，姜一块把葱和姜都切成末和肉馅放在一起，在倒入酱油、香油、植物油盐、味精(鸡精)搅匀即成为包子馅

## 2. 三鲜包子馅

用料:面粉70克(两小碗)猪肉30克(小半碗)，鲜虾仁5-6个(切碎成泥)，鸡蛋半个炒碎，白菜心适量(2两)，香菇

一个(切碎)葱、姜、盐、香油适量，自发面一小时前弄好

待用，料酒少量。

做法:将葱姜香菇加水三分之一杯)，料酒与虾肉、

肉末一起拌匀后加盐，再拌匀加入炒好的鸡蛋，把白菜心切碎放在一起搅拌均匀不加酱油，做包子馅。包子温火蒸15-20分钟。

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。昆明麻园煎包连锁多少钱

## 致各位老板的一段话

面点一直是颇受追捧的一个行业：投资少，汇报快利润高。可这风光背后隐藏着多少老板的辛酸：

一、起早贪黑，做包子虽然是一个高利润的行业，但大多数人受不了时间的煎熬而选择放弃或改行，包子店一天的营业额早上占 70% 左右，所以为了准备充足的货源，多数在凌晨 3、4 点就要起床工作了，下午还要营业到 6、7 点或更晚，如此长的工作时间着实让很多人吃不消的。

二、工人难请且工资高；由于作息时间的原始，很多人都不愿意选择这份工作，特别是师傅级别的，工资至少在 5000 左右，好吃好吃不说，还得像神一样的供着。所以师傅是请不起更惹不起的，如果自己干，就不得不受这份罪。

三、产量不好控制，随着生活水平的提高，包子的种类也越来越多，包子馅种类也越来越多，这就导致有时候顾客需要的没有，而不需要的还很多，最头疼的是差包子和剩包子。无论是卖也好、丢也罢，都间接与直接的造成经济上的损失。

为了解决传统包子行业综上所述的问题，我们经过多年的研究实验，特推出速冻包子产品，给各位商家参考选择。

### 【详细信息请来电进行咨询，联系人梁先生】

昆明麻园煎包连锁多少钱上手快，实现快速出餐，顾客无需长时间等待。

### 蒸尧香速冻包子的特点：

1、我们用独特的配方，使包子在保质期内、面皮里的水分不会流失，保证酵母菌在低温条件下能活下来，并且保存了传统工艺的口感和质感：水润、松软、挺拔。

2、直接上笼，中火蒸 10 分钟左右即可。（不需要打气，醒发）。

3、高颜值，我们的包子是选用了半机械、半工艺即和面与压面用手工操作，这样能很好的保存传统的口感再用成型机成型，每个包子纹理清晰，个头均匀。

4、市面上包子的价格不一样，我们也有不同的价格供你选择。

**【详细信息请来电进行咨询，联系人梁先生】**

## 食品分类

水产速冻食品：海虾、冻鱼、虾仁等。 农产速冻食品：毛豆、花生、竹笋、混合蔬菜等。

畜产速冻食品：猪肉、鸡肉等。

调理类速冻食品：特指两种以上的生鲜农、水、畜产品为原料，加工处理，急速冷冻的速冻食品。  
调理类速冻食品又分为以下几类：

1、中式点心类：汤圆、水饺、烧卖、包子、炒饭等。

2、火锅类调料：鱼饺、鱼丸、贡丸等。

3、裹面油炸类：鸡块、可乐饼、鱿鱼排。

4、菜肴料理类：三杯排骨等。

5、糕点点心类：芝麻球、比萨饼、各式冷冻蛋糕等。

心系客户，质量先行。

尽管速冻食品营养问题不少，可在生活快节奏的目前，谁能抵挡得住速冻食品带来的诱惑?日常生活中，在选购、贮存、烹饪等环节严格把关，适量吃些速冻食品未尝不可。

1、注意品牌和保质期 总体来说，大品牌在质量方面更有保证。选购时，看清楚包装袋，产品名称、生产企业地址、生产日期和保质期等信息一个都不能少。虽然速冻食品的保质期长，可是在挑选时还是要挑那些离生产日期近的。

2、“察言观色”挑散装速冻食品

超市里各种散装的速冻食品总是很受欢迎，而这些被“挑来拣去”的散装速食更需要注意。首先看超市里的冷柜设备够不够“冷”；然后，看冷冻食品的外表够不够“纯”，若产品的色泽发灰、发暗、发黄，就不是高质量的速冻食品。若冷冻食品部分发白，多是由于冷藏温度变化太大，水分散失而变干燥了，也不要购买。应选择那些无解冻现象，个体间无黏连的产品。

酵母不仅能改变面团的结构，让它们变得更松软好吃，还增加了包子、面包的营养价值。昆明麻园煎包连锁多少钱

早餐吃好，中餐吃饱，晚餐吃少。昆明麻园煎包连锁多少钱

## 速冻饺子怎么煮才好吃

想掌握煮饺子的火候，让饺子不破皮，现在教你几招：

- 1、煮饺子水要多，要加适量盐，增加饺子皮的耐煮力。
- 2、煮沸水才放饺子下锅，要不时充分搅拌，防止饺子粘锅。
- 3、别让水沸腾得太厉害，否则饺子容易破掉，可在水开后，添入少许凉水，待水开后再加凉水，如此反复三次便可。
- 4、煮速冻饺子要观察饺子的形态，饺子下锅后会慢慢变软，如果饺子漂浮在水面上，饺子皮凹凸不平，则表示饺子已熟。
- 5、速冻饺子冻的时间太长，饺子皮的水分会蒸发掉，饺子不容易煮熟，还会有点夹生，不宜用大火猛煮，要用中小火慢慢煮透饺子。

## 昆明麻园煎包连锁多少钱

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！