

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。

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、裏面油炸类：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、煮饺子的水要多，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，协同奋进，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！