



純老麵發酵 手工精製 冷凍保鮮 不添加防腐劑

金牌包子饅頭專賣店

連絡電話：04-22605993 傳真號碼：04-22603623

店址：台中市復興路一段 225 號

道地功夫，用心創新，精緻美食，健康放心

微甜饅頭 10 元		芝麻包 15 元		雪菜包 18 元	
無糖饅頭 10 元		豆沙包 15 元		肉包 18 元	
紅糖饅頭 12 元		爆漿包 15 元		小饅頭 50 元	
蔥花捲 12 元		黑金剛 15 元			
五穀饅頭 15 元		起司包 18 元			
桂圓饅頭 15 元		竹筍包 18 元		表內各種美食，皆 買五送一，冷凍保 鮮，歡迎大量團購!	
芋頭饅頭 15 元		芋頭包 15 元			
鮮奶饅頭 15 元		高麗菜包 18 元			

金剛弟賞味無敵小叮嚀



- 1 本店生產之包子饅頭因不添加任何防腐劑，因此消費者應做冷藏、冷凍保存。
饅頭：請於拿到產品後三日內食用完畢，放冷藏即可；若預計會超過三天可直接放入冷凍，冷凍可保存三個月，但建議美味食鮮期限為一個月。
包子：請於拿到產品後三日內食用完畢，放冷藏即可；若預計會超過三天可直接放入冷凍。包子因含有內餡，所以本店建議冷凍一個月內能食用完畢。
- 2 為保持包子、饅頭風味鮮美，請置於陰涼乾燥處並避免陽光直射及高溫環境。



肉包妹貼心小教室

包子、饅頭好吃鮮味的蒸法



蒸法一



蒸籠水滾後
蒸9分鐘

蒸法二



電鍋三杯水
蒸15至20分鐘



包子、饅頭好吃的秘訣!!

- 1 蒸時水不可煮乾以免麵皮乾澀喔!
- 2 若用電鍋蒸法，包子、饅頭蒸熟後記得要先慢慢側開蓋子，掀開一些以降低鍋內的高溫後，再完全掀開，避免熱脹冷縮使得包子、饅頭縮小、皺皮，這樣包子、饅頭才會漂亮又香Q喔!

金剛弟&包子妹Ms. Right和Mr. Right 配對指數



1. 冬天熱呼呼搭配：熱豆漿、熱米漿 **溫暖指數 100%**
2. 最健康搭配：黑豆漿 **健康指數100%**
3. 下午茶搭配：紅茶、綠茶、果汁 **悠閒指數 100%**
4. 最有創意搭配：可樂、草莓雪泡、香草冰淇淋、啤酒 **過癮指數 100%**
5. 最營養的搭配：玉米濃湯、油條配稀飯 **滿分指數100%**
6. 美式風味搭配：曼特寧咖啡、奶昔、冰淇淋 **心動指數 100%**