

小杨生煎

创立于1994年上海，生煎品类知名连锁品牌，精选猪的后腿肉做肉馅，凭借个大/皮薄/汁丰/底脆的口感深受顾客喜爱

品牌简介

1994年，小杨生煎诞生在上海吴江路美食街上。从开业起，排队买生煎的长龙就成为了小杨生煎标志性的景致。截至2019年10月底，小杨生煎在江浙沪及深圳共拥有250余家直营门店，深受消费者的喜爱。

小杨生煎的招牌产品与品牌名相同，份量十足、价格实惠。通过不断研究和改良，使其呈现出“个大、皮薄、汁丰、底脆”的美妙质感。这份质感源于小杨生煎一贯坚持的“现擀现包、现烧现卖”特色，始终以手工制作的诚意回馈广大消费者。

除了制作工艺特殊之外，小杨生煎坚持的还有原料选择。小杨生煎精选猪的后腿肉做肉馅，用优质猪脊背皮熬出富含胶原蛋白的皮冻，不仅向厂商特别定制专用标号面粉，更坚持非转基因大豆油。这一切的选择只为制作出一只美味的小杨生煎。

小杨生煎的原料采用中央厨房标准化制作，并且全厂区配备24小时监控管理。同时通过ISO9001与HACCP20002双体系管理，使得每一只小杨生煎都得到安全品质的保证。中央厨房不间断生产，再加上自有物流中心每天配送，在0-4℃的严格温控下保障了原料的新鲜。

正是这一份对生煎的热爱与对顾客的真心，“小杨生煎”品牌自开业以来屡获殊荣。小杨生煎向来是国内外游客来上海的必到之地、必享之味，2017年更是代表中国美食去参加了“阿斯塔纳世博会”，使中国的传

统美味小吃蜚声海外。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xysj-436960.html>