生煎包是流行于上海、[苏州](http://baike.baidu.com/view/2239.htm" \t "_blank)及其他[江南地区](http://baike.baidu.com/view/5558781.htm" \t "_blank)的一种传统[小吃](http://baike.baidu.com/view/20720.htm" \t "_blank)，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。

上海人对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”不仅介绍了[生煎馒头](http://baike.baidu.com/view/37341.htm" \t "_blank)的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，其至“罢吃”。