叉烧包是广东具代表性的点心之一，是粤式早茶的“四大天王（虾饺、干蒸烧卖、叉烧包、蛋挞）”之一。以切成小块的叉烧，加入蚝油等调味成为馅料，外面以面粉包裹，放在蒸笼内蒸熟而成。叉烧包一般大小约为直径五公分左右，一笼通常为三或四个。好的叉烧包采用肥瘦适中的叉烧作馅，包皮蒸熟後软滑刚好，稍为裂开露出叉烧馅料，渗发出阵阵叉烧的香味。