

云吞是一种广东小吃，它与北方馄饨、四川抄手相似，相同之处在于：面皮为四方形，包法多为对角折、反边合。不过它们的馅料略有不同：馄饨馅是将猪肉和葱剁碎调味搅拌而成；抄手馅多为鲜肉馅，加入辣油等酱料调味。

云吞馅：

馅料是以肥、瘦猪肉、鲜虾仁、大地鱼末及蛋黄经调味后，混合打至起胶而成。通常云吞馅里都会有一只鲜虾仁。

云吞皮：

是以鸡蛋及面粉制成，切成约8厘米×8厘米的正方形。

包法：

广东云吞的包法一般讲求快速，不一定要逐步整齐折合起来，大小以一口一颗为标准。

煮法：

云吞多数以开水灼熟，加入蛋面和汤底，做成云吞面，亦有净云吞吃。不少港式茶餐厅，会将云吞用油炸至金黄香脆，做成“炸云吞”售卖。