

新疆原味手抓饼整箱商用批发代加工地

产品名称	新疆原味手抓饼整箱商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货方式:线上、线下 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 生产商:山东天惠供应链有限公司
公司地址	山东省济宁市任城区兴东新区5号楼
联系电话	15615979977 15615979977

产品详情

手抓饼作为一种受欢迎的特色小吃，在全国范围内拥有广泛的市场需求。然而，由于手抓饼的制作过程较为复杂，传统手工制作效率低下，难以满足市场需求，因此速冻手抓饼成为亟待解决的问题。对于手抓饼生产商来说，如何批量生产出口的手抓饼，以便于商用批发和代加工，是非常重要的事情。本文将围绕着新疆原味手抓饼，从手抓饼生产方面和手抓饼代加工这两方面来介绍，为大家提供更为全面的视角。

一、手抓饼生产方面

1. 原材料

手抓饼的主要原料是小麦面粉和水，辅料可以根据不同口味加入芝麻、绿豆沙、糖等，但在保证食品质量的前提下，需要使用高品质的原材料。

2. 生产工艺

手抓饼的生产工艺比较复杂：小麦面粉需和水充分混合并揉制成面团，面团还需要醒发一段时间，然后分割成小块，擀成圆饼后表面刷上一层油，再入烤箱烘烤制成手抓饼。

3. 发货方式

为保证手抓饼的新鲜程度，建议采用冷藏配送或线下配送的方式进行发货。

4. 发货地

山东天惠供应链有限公司位于山东，世界粮仓，小麦产量非常丰富，可以保证手抓饼的原材料源源不断，且以山东为发货地，可以更快速地配送货物到全国各地。

5. 生产商

作为的手抓饼生产商，山东天惠供应链有限公司拥有完善的生产线和质量检测体系，可以确保手抓饼的质量、口感和产量。

6. 快递公司

使用的快递公司，比如中通、顺丰等为手抓饼配送，可以保证手抓饼的快速到货，同时为手抓饼提供可靠的物流保障。

二、手抓饼代加工这方面

1. 原材料

手抓饼代加工需要了解客户的加工需求，提供合适的原材料，满足不同口味的需求。

2. 生产工艺

代加工方面，山东天惠供应链有限公司拥有完善的速冻生产线，能够快速、高效地生产大量手抓饼。

3. 发货方式

为保证手抓饼代加工成品的新鲜程度和口感，建议采用冷冻配送或现场配送的方式进行发货。较为方便的是线上下单后，客户可以在本地方便取货。

4. 发货地

山东天惠供应链有限公司可以将方便取货或线下取货，节省成品的外运成本。

5. 生产商

作为的手抓饼生产商和服务商，山东天惠供应链有限公司拥有一支、高效的队伍，能够为客户提供更为优质的加工服务。

6. 快递公司

使用的快递公司，为手抓饼提供可靠的物流保障，确保代加工成品按时到货。

结语

以上就是关于原味手抓饼批发、速冻手抓饼OEM、台湾手抓饼定制这方面的文章，希望对大家购买、代加工手抓饼有所帮助。作为手抓饼的生产商和服务商，山东天惠供应链有限公司将为广大客户提供高品质的手抓饼产品和优质的加工服务，欢迎广大客户选购购买或代加工代工，我们将竭诚为您服务。

手抓饼的代工流程一般包括以下步骤：

原材料准备：手抓饼的原材料主要包括面粉、油和水。代工厂需要准备好足量的配料，确保生产能够顺利进行。

面粉混合：将面粉和水混合，并不断搅拌至面粉和水完全融合。在这个过程中，需要掌握好粉和水的比例，以确保手抓饼的口感和质量。

面团制作：将混合好的面粉放入面团机中，揉成一个大块面团。这个过程需要控制好揉面的时间和力度，以确保手抓饼口感柔软。

面团分割：根据客户的需求，将大块面团分割成适当大小的面团块。

擀面皮：将分割好的面团块擀成薄薄的面皮。

加油纸：将擀好的面皮放在油纸上。

烘烤：将放有面皮的油纸放入烤箱中烘烤。

冷却：烘烤完成后，将手抓饼冷却一段时间。

包装：将冷却好的手抓饼进行包装，以便客户购买。

以上就是手抓饼的代工流程，希望能对您有所帮助。