

# 黑龙江原味手抓饼商超定制加工厂

产品名称	黑龙江原味手抓饼商超定制加工厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	原材料:原材料 发货方式:线上、线下 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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，是一种流行于中国北方地区的传统小吃。其特点是形状扁平而宽阔，口感脆硬，香气扑鼻，可谓麦香四溢，美味可口。近年来，随着经济的发展和人们生活水平的提高，手抓饼逐渐走向了全国，成为了一道人们越来越爱吃的小吃。

而，我们就要向大家介绍的是一家，该厂家拥有着丰富的经验和的技术，一直致力于为广大手抓饼爱好者提供优质的原味手抓饼。

### 手抓饼生产方面

为了让广大顾客能更好的了解我们将手抓饼从原料中制作出来要面临的生产流程，我们向大家详细介绍一下。

- 原料处理：**手抓饼的原材料有麦粉、淀粉、油、盐、小苏打等。其中，麦粉应选用精制面粉，面筋含量达到10%以上，重新淀粉口感细腻、富有弹性，可以使手抓饼面团更加韧性好吃。
- 搅拌和揉面：**将面粉和其他配料按一定比例混合，然后在加入适量的温水进行揉面。为了达到细腻的成品口感和面筋的发酵力，揉面时需要用力，揉至成面团，并放置一段时间让其膨胀松软。
- 搓制和晾发：**将揉制好的面团搓成长条，并切成适当大小的小块，将小块擀成薄而宽的圆片，然后在圆片上撒上适量的油和盐巴，再折叠成四边，后将其展开晾发备用。
- 烤制：**将晾发好的小饼在烤平底锅上烤制，烤制时间要掌握好，烤出来的手抓饼香气扑鼻，口感脆硬

，色泽金黄，十分美味。

## 手抓饼代加工方面

手抓饼代加工是相对于自己生产来说，由的手抓饼制作厂商给企业代加工生产手抓饼的服务。我们山东天惠供应链有限公司，作为一家的手抓饼生产厂家，可以为各企业提供一系列的服务，如原味手抓饼批发、速冻手抓饼OEM、台湾手抓饼定制等。

通过我们的代加工服务，企业可以免去原材料采购、人力成本等问题，大大提高了企业的生产效率和竞争力。除此之外，我们还将产品的发货方式、发货地、快递公司等参数列出来，确保每一个顾客在使用我们的产品的时候都能快速、便捷地在近的地方享受到我们的美味手抓饼。

## 产品参数

品牌：千江粮葶

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

快递公司：中通、顺丰、线下物流

原材料：麦粉、淀粉、油、盐、小苏打等

## 三个问答

### 1. 手抓饼吃的口感是什么？

答：手抓饼吃的口感应该是酥脆、外焦里嫩、口感细腻、不油腻的口感。这样的口感是由面粉和其他锅具等多种因素共同作用形成的，是手抓饼能否赢得消费者的口碑和市场的关键。

### 2. 如何保证手抓饼的口感？

答：在保证食品安全和卫生的前提下，我们的手抓饼生产过程都经过严格的监管和质量检测。我们为了确保口感，每一步的操作都要严格按照质量标准和制作流程来进行，加工过程中也要保护好手抓饼的口感细腻和酥脆程度等，使消费者能品尝到妙不可言的口感。

### 3. 手抓饼有什么营养价值？

答：手抓饼中含有丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素、矿物质等营养物质，其中面筋含量高，对于身体健康有着极好的保障作用。手抓饼热量较高，但是在适量食用的情况下，也能为身体提供适宜的热量需求。但是需要提醒的是，过量食用手抓饼会对身体健康造成不良影响，尤其是对于在肠胃方面存在问题的人群。

**手抓饼作为一件代发货源，具有以下好处：**

降低积压风险！一件代发可以降低积压风险，因为你是根据自己的订单需求去厂家或者代理商那里下单

的，而不是像传统进货方式一样需要囤积大量的货物。

**避免资金压力：**一件代发可以避免资金压力。你只需要在下单时支付少量的定金，就可以开展自己的销售业务，而不必承担沉重的资金压力。

**灵活性和多样性：**一件代发可以提供更灵活和多样化的产品选择。你可以根据自己的市场需求和客户需求选择不同的产品，而不需要受限于传统的批发商或代理商提供的选择。

**降低库存成本：**一件代发可以降低库存成本。你只需要为自己的实际销售负责，而不必承担传统批发商或代理商的库存成本。

**提高利润：**一件代发可以提高利润。由于你不需要承担传统批发商或代理商的中间环节和费用，因此你可以将更多的利润保留给自己，同时也可以将产品价格降低，吸引更多的客户。

**因此，手抓饼一件代发货源可以帮助您降低积压风险、避免资金压力、提高利润，并实现灵活性和多样性。**