

浙江大烧饼整箱包邮批发代加工地

产品名称	浙江大烧饼整箱包邮批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	快递公司:中通、顺丰、线下物流 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 发货方式:线上、线下
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

烧饼批发，烧饼批发OEM，烧饼贴牌，这些都是烧饼生产商常常听到的词汇。如果你是一家小型的烧饼生产商，你可能还在为如何开拓市场而发愁。这时，我们山东天惠供应链有限公司可以帮助你解决烧饼销售难题。

烧饼生产方面

首先，我们可以给你提供优质的烧饼原材料，我们使用的小麦面粉、水、大黄米等都是经过精挑细选，符合国家标准食品原材料。同时，我们也拥有先进的生产制造设备和高水平的烧饼技术，可以保证每一批烧饼的口感和品质的稳定性。

烧饼代加工

不仅如此，如果你有一定的销售网络和市场需求，但是自己的生产能力又无法满足，我们也可以进行代加工。你只需要提供我们所需的原材料和产品参数，我们可以根据你的需求进行生产并进行包装，保证出品的质量和数量。

烧饼一件代发

除此之外，如果你只是想要一次性采购大量的烧饼，我们可以提供一件代发服务，即可免费为你代发货，物流方式可以根据你的需求来选择，我们的主要快递公司有中通和顺丰，或者你可以选择线下物流进行配送。

电商合作

后，如果你的销售渠道都在电商平台，我们也可以进行电商合作。我们可以根据你的需求和要求，为你提供烧饼代加工和贴牌服务，买家可以根据自己的需求选择配送方式和物流公司，在保证商品品质的同时实现交易。

总之，我们山东天惠供应链有限公司可以提供的服务从烧饼生产方面、烧饼代加工、烧饼一件代发、电商合作方面都有涉及。我们的产品参数包括原材料、发货方式、发货地、生产商、快递公司、品牌等都是可以满足你需求的。我们相信，在我们的合作下，烧饼销售一定会变得更加顺畅，也为你的产品增加更多的市场竞争力。

知识

对于烧饼的生产制造来说，掌握适当的技术和方法是必不可少的。其中，烧饼的制作工艺和原材料的使用都需要精细把控。例如，选择的面粉需要具有适宜的强筋度和成型性，饱和度也需要适当控制，以保证产品的外形和口感。此外，在制作的过程中，需要注意温度、水分等细节方面的掌控，保证烧饼口感的稳定性和品质的优良。

问答

1. 烧饼的存储期限是多长时间？

烧饼的存储期限一般在3-5天内。由于烧饼的成分中含有蔬菜等易腐食材，因此存放时间不宜过长。

2. 烧饼贴牌和代加工又有什么区别？

烧饼贴牌是生产商向其他公司提供烧饼的某些配方和样品，并由其他公司生成自己的品牌，再进行生产销售的一项服务。而代加工则是生产厂家根据客户的要求和需要进行代工加工，并以生产厂家的名义向客户销售产品。

3. 烧饼含有哪些营养成分？

烧饼的主要成分是小麦面粉和蔬菜，主要营养成分有碳水化合物、维生素C、膳食纤维等。此外，烧饼还含有一定量的蛋白质、脂肪、热量等。

准备原材料：面粉、水、酵母、盐、芝麻、葱花等。

和面：将面粉、酵母、盐和水混合在一起，揉成面团，发酵30分钟左右。

制作馅料：将芝麻和葱花混合在一起，加入适量的盐和花生油拌匀。

揉面团：将发酵好的面团揉匀，分成若干个小剂子。

包馅：将每个小剂子擀成薄片，加入适量的馅料，然后包起来。

擀饼：将包好的烧饼擀成圆形薄片。

煎饼：在平底锅中加入油，将烧饼放入锅中煎至两面金黄色。

取出：将煎好的烧饼取出，即可食用。