

# 江苏面头批发代加工oem商家

产品名称	江苏面头批发代加工oem商家
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 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 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

### 江苏面头批发代加工OEM商家

作为江苏地区的馒头生产商和批发代加工OEM商家，我们的馒头产品质量卓越，价格实惠，深受广大客户的赞誉。我们一直秉持“以质量为本，以诚信为基础，以客户为中心”的经营理念，建立了一支经验丰富、的化生产队伍，并持有ISO9001:2008国际质量认证。

### 馒头批发

我们的馒头批发价格合理，每个只需要1.00元，随时可以供应大量货源。同时我们拥有快捷的线下物流，保证让我们的客户在短的时间内收到所需的货品。

### 馒头批发OEM

我们拥有的馒头生产团队和设备，可以根据客户的需求提供一系列定制服务，包括将客户的私有品牌付印到馒头上，培训前台员工等。我们致力于为客户提供、可靠的服务，让客户享受更加优质的体验，同时轻松开启馒头销售之路。

### 馒头贴牌

我们的客户可将个人品牌贴在馒头上，大大提高了品牌曝光率和销售额。我们支持量大的订单，保证一次性完成批量生产和快速发货。

### 产品参数名称

馒头生产商：山东天惠供应链有限公司

原材料：小麦面粉、水、大黄米等

发货方式：线上、线下

发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江

快递公司：中通、顺丰

品牌：千江粮葶

知识

馒头生产过程中，我们需要掌握以下技能：

1. 小麦面粉的选择：小麦面粉的质量直接影响到馒头的口感和品质。我们一定要选择优质的小麦面粉，确保馒头质量过关。
2. 面团的处理：馒头面粉和水需要充分混合，揉软发酵，然后分割，搓球，后发酵入蒸锅，蒸熟后即可成为美味的馒头。
3. 可打印牌照技术：我们能够将客户的私有品牌打印在馒头上，这需要我们掌握高端的打印技术和经验，以确保打印质量清晰、不易掉色。

问答

1. 如何保证馒头的质量？

我们选用新鲜的小麦面粉和水，保证不添加任何化学物质，筛选出来的面粉和水配比，通过精细的生产工艺，手工制作，用心制作每一批馒头。

2. 我们如何保证同一批次发出的馒头质量一致？

我们拥有先进的生产设备，每一个环节都有专人负责，从麦子的采购到面粉的混合到发酵及蒸馒头这个过程中我们都制定了详尽的规范和标准，保证全流程质量控制达到国际接轨水平。

3. 我们如何验证千江粮葶品牌的货源？

我们是合法注册的厂家代理，杜绝假货，保证良心经营的馒头批发代加工OEM商家。千江粮葶品牌完全合法，我们保证货源正常渠道，让客户放心使用。

准备原材料：面粉、酵母、水等。

和面：将面粉和酵母混合，慢慢加入水，揉成面团。面团的软硬程度要适中，不能太硬或太软。将面团揉至表面光滑，不粘手。

分剂：将面团分成适当大小的剂子，大小可以根据需要进行调整。

整形：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌或擀面杖将其揉圆或擀成圆形薄片。

醒发：将整形好的馒头生坯放入蒸锅中，盖上锅盖，放置于温暖处醒发。醒发时间根据温度和季节不同

而有所不同，通常需要30分钟至1小时左右，直到馒头生坯变得轻盈、膨胀，手感发轻。

**蒸制：**醒发完成后，开火将水烧开，然后改用中火蒸制。根据馒头大小的不同，蒸制时间一般在10至20分钟左右。当馒头变得洁白、膨胀，手感发轻时，即可关火。

**取出：**关火后，等待数分钟再打开锅盖，取出馒头。这样可以使馒头不至于塌陷或表面起皱