

湖北筋饼批发代加工oem商家

产品名称	湖北筋饼批发代加工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 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 品牌:千江粮葶
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

近年来，北京烤鸭饼逐渐成为了广大民众口中的美食，其口感酥脆香甜，深受人们喜爱。作为北京烤鸭饼的生产商，我们深谙市场需求，在该领域有着多年的经验。为了更好地满足客户需求，我们特意打造了湖北筋饼批发代加工OEM商家，以便为客户提供更加全面的服务。

一. 北京烤鸭饼批发

1. 原材料

我们的北京烤鸭饼原材料主要包括小麦面粉、水、大黄米等。所有材料均选择优质原料，并在加工过程中不添加有害物质，保持了饼干的健康与营养。

2. 发货方式

我们提供线上线下两种发货方式，以方便客户的需求。线上订单我们通过快递公司配送，线下订单我们提供物流配送服务。

3. 发货地

我们的发货地主要分布在湖南、重庆、黑龙江等地。

4. 生产商

我们是一家从事北京烤鸭饼生产的公司，有着多年的生产经验，拥有的生产设备和技术团队。

5. 快递公司

我们与中通、顺丰等快递公司有着长期的合作关系，保证了订单的及时配送。

6. 品牌

我们的品牌为“千江粮葶”，该品牌在北京烤鸭饼市场上有着广泛的度和美誉度。

二. 北京烤鸭饼代加工

我们提供北京烤鸭饼代加工服务，该服务主要面向拥有生产基地但没有生产技术和人员的客户。我们可以提供相关的技术支持和生产工艺，使得客户能够生产出高品质的北京烤鸭饼产品。

三. 北京烤鸭饼一件代发

我们提供北京烤鸭饼一件代发服务，该服务主要面向电商平台上的个体商家和小微企业，我们可以提供的一件代发服务和物流配送服务，帮助客户迅速进入电商市场。

四. 电商合作

我们也可以与电商平台合作，将北京烤鸭饼纳入电商平台销售，进行联合推广。该合作能够拓展我们的销售渠道，更好地服务客户。

小知识：

北京烤鸭饼是指一种以麻酥、香甜为特色的小食品，主要以小麦粉为主要原料，内层包裹有豆沙或其他馅料，外层搭配蜜糖、芝麻等材料制成。来源于京津地区，现已在全国范围内普及。常在节庆、宴请、美食特产等场合食用。

问答：

1. 北京烤鸭饼如何制作？

制作北京烤鸭饼需要准备好小麦面粉、油、白糖、芝麻等原材料，将各种原材料混合搅拌后揉成面团，然后分次揉制擀开，分别抹上油和白糖，卷成圆筒状，再切成短小段后搭配芝麻制成烤鸭饼。

2. 北京烤鸭饼的做法有哪些？

北京烤鸭饼的做法有多种，主要包括豆沙北京烤鸭饼、白糖北京烤鸭饼、黑芝麻北京烤鸭饼等多种形式。每种口味的制作方法和原材料组合略有不同，但经过烹饪师精心制作，均具有独特的口感和美食价值。

3. 北京烤鸭饼怎么保存？

北京烤鸭饼可以放置在干燥通风处保存，避免阳光直射和潮湿。如果需要长期保存，可以放到密封袋中放入冰箱冷冻室保存，但是建议在食用前适当回温。

准备原材料：面粉、鸭肉、葱、姜、蒜、酱料等。

和面：将面粉和水混合搅拌成面团，揉至面团表面光滑，不粘手。将面团分成大小相等的剂子，用擀面杖将每个剂子擀成圆形薄饼。

制作烤鸭：将鸭肉切成薄片，锅中加入油，将葱、姜、蒜爆炒后加入鸭肉翻炒至熟。将酱料倒入锅中与鸭肉一起炖煮，直到汁收干。将鸭肉夹出沥干备用。

制作夹馅：将烤鸭片放在擀好的薄饼上，加入葱花、香菜等蔬菜，将饼对折即可。

烤制：将夹好的烤鸭饼放在平底锅中，用中小火慢慢烙至两面金黄酥脆即可。