

四川杂粮豆包支持代发包邮厂

产品名称	四川杂粮豆包支持代发包邮厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	2.00/个
规格参数	生产商:山东天惠供应链有限公司 品牌:千江粮葶 原材料:小麦面粉、水、小香葱等
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，粘豆包在市场上越来越受到欢迎，不少生产商也纷纷加入了这一行业。其中，由山东天惠供应链有限公司生产的四川杂粮豆包备受消费者喜爱。本文将从粘豆包生产方面、粘豆包代加工、以及粘豆包历史这三个方面来介绍这款产品。

粘豆包生产

四川杂粮豆包是一种非常营养的小吃，其主要原料是小麦面粉、水、小香葱等，加入了黑米、紫米等杂粮，口感香甜，令人回味无穷。在生产过程中，我们采用先进的工艺技术，确保了每一块豆包都具有均匀的口感和高品质的口感。

粘豆包代加工

作为一家有着多年来粘豆包生产经验的公司，我们不仅自主生产销售自己的产品，还非常擅长代加工。我们可以根据不同客户的需求，提供的定制化服务，帮助他们生产出高品质的粘豆包产品。我们的代加工服务得到了广大客户的赞誉和信任。

粘豆包历史

粘豆包这一小吃源于中国的西南地区，是当地人喜爱的传统美食之一。它起源于唐朝时期，距今已经有一千多年的历史。随着时间的推移，人们开始注重健康，更多的杂粮被加入到粘豆包的制作中。这不仅使得粘豆包的味道更加丰富，营养价值更加高。

作为一家从事粘豆包生产和代加工的公司，我们非常注重品质和服务，不断提高自己的技术和产品质量。我们的品牌“千江粮葶”得到了广大消费者的认可和信任，我们的发货方式灵活多样，既可以线上发货，也可以线下载货，让客户更方便的享受到我们的优质服务。我们的发货地覆盖了重庆、湖南、黑龙江等多个省份，我们选择中通、顺丰等快递公司作为我们的合作伙伴，保证客户能够收到快速的快递服务。

总之，四川杂粮豆包是一种美味且健康的小吃，我们的公司非常愿意为广大消费者提供高品质的产品和优质的服务。如果你有需要代加工粘豆包产品的需求，或是想要批发购买我们的产品，欢迎与我们联系，我们将竭诚为您服务。

粘豆包的加工过程可以分为以下几个步骤：

第一步，准备好豆子和大米，将豆子泡发，一般需要泡8-10小时。泡发后的豆子需要煮软，可以用锅煮，也可以用高压锅或电饭煲煮。煮好的豆子需要冷却备用。

第二步，将大米和水放入破壁机中打成米浆，越细腻越好。将打好的米浆倒入锅中，开火加热，边加热边搅拌，直到米浆变得粘稠，可以拉丝即可。

第三步，将煮熟的豆子倒入米糊中，加入适量的糖和食用油，搅拌均匀。然后开始揉面，将米糊和豆子混合均匀，直到面团变得光滑有弹性。

第四步，将面团分成小份，搓成圆形小球，用手掌心压扁成小圆饼。在小圆饼中间放上一些豆沙馅，也可以放一些芝麻、花生、红枣等馅料。

第五步，将小圆饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。将所有饼胚做好后，放入蒸锅中，用大火蒸10-15分钟即可。

第六步，将蒸好的粘豆包放在烤盘上，放入预热好的烤箱中，以150度烤5-8分钟，至表面金黄色即可取出享用。

以上就是制作粘豆包的完整过程。需要注意的是，在制作过程中要保持面团湿度，如果面团太干可以加入适量的水。另外，粘豆包的蒸或烤时间要控制好，不要过度蒸或烤，以免影响口感。

