

# 福建板栗杂粮包商用批发代加工地

产品名称	福建板栗杂粮包商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 快递公司:中通、顺丰、线下物流 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

随着人们对于健康饮食的日益关注，粘豆包等传统小吃受到了越来越多的重视。山东天惠供应链有限公司是一家专注于传统小吃制作和代加工的企业，我们拥有丰富的制作经验和的生产团队，为广大客户提供高品质的板栗粘豆包批发、OEM和定制服务。本文主要介绍我们的产品和服务，以及我们的生产工艺和营销策略。

### 一、产品和服务介绍

#### 1. 产品参数

原材料：小麦面粉、水、小香葱等

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

品牌：千江粮葶

#### 2. 产品特点

(1) 坚持选用健康、天然的原材料，如采用新鲜板栗、糙米等来制作板栗杂粮包。

- (2) 采用传统工艺制作，如发酵、揉搓、烘烤等多道工序，保证口感和营养价值。
- (3) 具有多种口味及风味，如板栗口味、蔓越莓口味、冬瓜子口味等。
- (4) 可以进行包装定制，为客户提供差异化服务。
- (5) 具有价格优势，我们以1.00元/个的价格进行板栗粘豆包批发，OEM和定制服务。

### 3. 服务拓展

我们的服务不仅局限在产品供应上，还涉及到整个营销和售后服务体系。我们的服务范围包括：

- (1) 直营店和加盟店的布局和管理。
- (2) 经销商和合作伙伴的选择和培训。
- (3) 经营数据分析和营销策略的制定。
- (4) 客户满意度评估和售后服务，如为客户提供原材料和制作配方等服务。

## 二、生产工艺介绍

### 1. 原材料准备

选用新鲜、天然的原材料，并在生产前进行严格筛选和保洁处理，以保证产品质量。

### 2. 面粉发酵

将小麦面粉、水、酵母等原材料混合搅拌，经过温度和时间控制，进行面粉发酵，使之成为筋道、柔软的面团。

### 3. 揉搓制成团

将发酵后的面团揉成一个完整的团，并分割成小份。

### 4. 馅料制作

粘豆包的馅料有很多种，可以根据客户的需求进行定制。一般采用糯米、豆沙等。

### 5. 包馅

将馅料加入面团中，在有规律的揉捏、捏成馅然后加入包入饼中，再放烤箱中烘烤。

### 6. 烘烤

将包好的馅料放入烤箱中烤制，使成形状、香味浓郁的粘豆包。

## 三、营销策略介绍

### 1. 多渠道销售

我们通过线上、线下等多种渠道进行销售，如开设官网、微信公众号等网络渠道，或线下商场、超市等。

## 2. 店面建设

我们为客户提供开店、装修等协助工作，以创建具有部落感的店面，吸引更多的粘豆包爱好者。

## 3. 产品定位

我们根据市场需求和消费者需求，对产品进行不同口味的研发，以满足不同层次消费者的需求。

## 4. 社交媒体活动

我们通过社交媒体展开推广活动，如微信朋友圈、抖音等，吸引更多的年轻消费者。

## 结语

山东天惠供应链有限公司一直秉承着“品质、服务、效率”的经营理念，以优质的产品和服务深受客户的赞誉。我们将一如既往地致力于打造更为完善的产品和服务体系，以满足客户的不断变化的需求！

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。