

青海原味手抓饼整箱商用批发代加工地

产品名称	青海原味手抓饼整箱商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:千江粮葶 生产商:山东天惠供应链有限公司 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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

手抓饼是一种非常受欢迎的小吃，在中国各地都有不同的风味。但是，很多消费者都喜欢原味的手抓饼，因为它们味道，口感独特。如果你是一位手抓饼生产商或者代加工商，那么你一定需要找到可靠的原味手抓饼供应商，以满足消费者的需求。而我公司——山东天惠供应链有限公司，可以为你提供高品质的原味手抓饼批发、速冻手抓饼OEM以及台湾手抓饼定制服务。

从手抓饼生产方面来说，我们的原味手抓饼采用了优质的千江粮葶原材料制作而成，它具有皮酥香脆，味道鲜美，口感清爽的特点。作为一款主打健康和营养的小吃，我们注重食品安全和卫生，所有的产品都严格按照食品加工生产工艺标准制作而成。我们不仅仅提供原味手抓饼，还可以根据客户需求定制其它口味的手抓饼。

从手抓饼代加工方面来说，我们可以为你提供高品质的速冻手抓饼OEM服务，以满足客户不同的需求。我们拥有一个的生产加工团队，可以根据需求定制不同规格、不同口味的手抓饼产品，并提供相应的OEM服务。如果你想扩大产品的销售范围，我们也可以为你提供代加工服务，让你的手抓饼产品更快更有效地进入市场。

我们为客户提供的青海原味手抓饼可以根据客户需求不同的快递公司、发货方式、发货地等参数定制，以充分满足客户的需求。我们的发货地主要包括湖南、黑龙江、山东等地，客户可以根据自己的需求选择合适的发货地。我们提供的快递公司中有中通、顺丰等，在配送方面也确保了高效、稳定和可靠。

综上所述，如果你需要原味手抓饼批发、速冻手抓饼OEM或者台湾手抓饼定制服务，我们山东天惠供应链有限公司可以为你提供高品质、有竞争力的服务，帮助你的手抓饼产品更好的进入市场，满足多种需求。

知识：

手抓饼的起源于中国北方，是中国传统的小吃之一。它的制作方法比较简单，主要采用面粉、鸡蛋、水等材料，经过和面、擀皮、涂油、卷曲等一系列工艺制成。手抓饼的味道因地而异，在不同的地区都有各自独特的口味，如麻辣口味、咸口味、甜口味等。目前，手抓饼已经成为了中国传统小吃中的代表之一，深受消费者喜爱。

问答：

1. 为什么手抓饼这么受欢迎？

答：手抓饼口感独特，皮酥香脆，味道鲜美，营养健康，深受消费者喜爱。

2. 我们可以在哪里购买到青海原味手抓饼？

答：在我们的线上、线下渠道均能够购买到青海原味手抓饼。

3. 手抓饼有哪些口味？

答：手抓饼的口味种类丰富，如麻辣口味、咸口味、甜口味等。

手抓饼的代工流程一般包括以下步骤：

原材料准备：手抓饼的原材料主要包括面粉、油和水。代工厂需要准备好足量的配料，确保生产能够顺利进行。

面粉混合：将面粉和水混合，并不断搅拌至面粉和水完全融合。在这个过程中，需要掌握好粉和水的比例，以确保手抓饼的口感和质量。

面团制作：将混合好的面粉放入面团机中，揉成一个大块面团。这个过程需要控制好揉面的时间和力度，以确保手抓饼口感柔软。

面团分割：根据客户的需求，将大块面团分割成适当大小的面团块。

擀面皮：将分割好的面团块擀成薄薄的面皮。

加油纸：将擀好的面皮放在油纸上。

烘烤：将放有面皮的油纸放入烤箱中烘烤。

冷却：烘烤完成后，将手抓饼冷却一段时间。

包装：将冷却好的手抓饼进行包装，以便客户购买。

以上就是手抓饼的代工流程，希望能对您有所帮助。