

江西红豆粘豆包商用批发代加工地

产品名称	江西红豆粘豆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、线下物流
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

作为一种传统美食，粘豆包一直深受消费者的喜爱。在这个大众化的时代里，越来越多的商家都开始注重粘豆包的加工与生产。在这个市场竞争越来越激烈的时代里，能够为广大商家提供高品质、可靠性强的产品，满足消费者的需求。本文将从粘豆包生产方面、粘豆包代加工这两个方面来介绍。

粘豆包生产方面：

粘豆包是采用糯米粉等材料制作而成的小吃，入口软糯、味道香甜可口，受到了广大消费者的喜爱。作为粘豆包生产商，我们注重原材料的选择和生产流程的优化，以保证产品的质量和环保安全。我们的生产团队，拥有多年制作经验，精心制作每一款粘豆包。我们的产品不仅口感，而且有着非常好的营养价值，是一款非常值得推荐的美食。

粘豆包代加工方面：

作为现代商家，粘豆包的加工生产是非常重要的环节。为了让广大商家节省时间和资源，提供了一整套的代加工服务。我们的代加工服务内容涵盖了粘豆包的定制批发、OEM等多种服务。无论是线上还是线下，我们都为你提供舒适方便的服务。

我们的产品参数

品牌：千江粮葶

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

结语：

粘豆包是一种非常美味的小吃，市场需求量逐年增长，粘豆包代加工也越来越注重品质和卫生安全。作为，我们将不断努力提升产品的质量和生产能力，以更好地服务于广大商家和消费者。希望我们的产品和服务能够为广大商家带来便利和财富。

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。