

江苏菠菜春饼代加工oem商

产品名称	江苏菠菜春饼代加工oem商
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	原材料:小麦面粉、水、大黄米等 发货方式:线上、线下 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

江苏菠菜春饼代加工OEM商

随着电商的兴起，越来越多的商家选择将自己的产品托管给代加工商。对于春饼生产商来说，菠菜春饼批发是一个很好的商机，而代加工则可以进一步扩大自己的市场份额。

作为一家的春饼生产商，我们可以提供菠菜春饼批发OEM服务。我们的菠菜春饼不仅口感鲜美，而且其特有的营养配比也深受消费者的喜爱。我们以每个1.00元的价格出售，而对于代加工商们，我们可以提供更具有竞争力的价格。

我们的菠菜春饼采用小麦面粉、水、大黄米等原材料制作而成。发货方式不于线上，也可以线下满足客户的需求。我们的发货地点包括了山东、重庆、湖南、黑龙江等日益发展壮大的电商市场。

作为一家的菠菜春饼代加工商，我们与中通、顺丰等线下物流公司合作，确保产品能够飞速送达。我们的品牌“千江粮葶”也让消费者更加信赖我们的产品质量。同时，我们也提供一件代发的服务，省去商家们的后顾之忧。

对于电商合作，我们提供更个性化的服务。针对不同的电商平台，我们可以根据平台要求对我们的产品进行定制，包括包装、标签等细节。在我们的菠菜春饼上贴上代理商的Logo，更有助于提高代理商的品牌度。

作为一家菠菜春饼代加工商，我们诚信合作、质量保障。如果你想扩大自己的市场份额，我们相信我们可以为你提供更优质更具有竞争力的菠菜春饼批发OEM服务。

+++++

+++++++

知识：春饼的经典做法

春饼是一种流行于南方地区的小吃，其独特的口感深受广大消费者的青睐。那么如何制作出一份经典的菠菜春饼呢？

1.准备工作

首先，将小麦面粉加入开水中，揉成面团，并进行饧面。另外，将菠菜清洗干净后切碎。

2.和面

将饧好的面团揉成条，分为小块后再揉圆，用手掌拍成薄饼状。

3.制作菠菜馅

将切碎的菠菜加入切碎的大黄米中，加入葱姜末、盐、胡椒粉、鸡精等调料拌匀，搅制出馅料。

4.包馅

将调好的菠菜馅放在薄饼中间，以手法将馅料包好，成扇形。

5.煎烤

将包好的菠菜春饼放在平底锅中煎烤，直至两面金黄即可。

问答：

Q：菠菜春饼的营养价值有哪些？

A：菠菜富含叶绿素和青黄酮等多种营养素，有助于提高免疫力和抗氧化作用。同时，它也是一种低热量、低脂肪的健康食品。

Q：春饼的品种有哪些？

A：根据馅料的不同，春饼的品种可以分为肉馅春饼、家常春饼、菜馅春饼、豆腐春饼等多种。

Q：菠菜春饼的口感特点是什么？

A：菠菜春饼的口感清爽、甘醇。配合上酱料，更是美味可口。

春饼是中国传统面食，有着悠久的历史。早在晋代就有记载，唐朝人将它使用在寒食节食谱中。初的春饼是用麦面蒸制而成的，包裹菜肴作为副食，即所谓“寒具”。到了宋朝，春饼还是一种冷食，被称为“薄饼”，卷上各种冷菜食用，成为寒食节的一道美食。

元代以后，春饼传到各地，它的食用方式不再限于寒食节，也不再是麦面制作，而是用白面擀成薄饼，在面皮上放上驴肉、鸡肉、三鲜、火腿、香菇、韭菜等馅料，卷好蒸熟之后趁热食用，味道更佳。这样制作出来的春饼更加美味可口，也逐渐成为了一道独立的美食。

明代时，春饼在南方广为流行，但仍然是作为一种蒸饼来使用的。清代时，春饼广为流传，逐渐成为了一种当家小吃。到了现代，春饼依然是一种非常受欢迎的小吃，不仅在北方地区流行，也逐渐成为了南方地区的常见美食。

春饼的制作方法简单，但需要注意细节。首先是面团的制作，需要用开水烫面，然后加入适量的冷水和面粉，揉成柔软的面团。接着擀成薄饼，放入蒸锅中蒸熟。后是将馅料卷入春饼中，制作成美食。常见的馅料有猪肉丝、鸡肉丝、豆沙、莲蓉等多种口味。

春饼不仅是一道美食，也代表着春季的到来和新的开始。在中国传统文化中，春饼象征着春天的生机和活力，也寓意着团圆和美满。无论是作为小吃还是象征着新的开始，春饼都将在人们的生活中继续传承和发扬光大。