

贵州淄博卷饼整箱批发代加工地

产品名称	贵州淄博卷饼整箱批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	快递公司:中通、顺丰、线下物流 发货方式:线上、线下 生产商:山东天惠供应链有限公司
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

淄博小饼是一种以小麦面粉、水和大黄米等为主要原材料制成的传统烤饼，口感酥脆，香味四溢，是中国北方地区的一道美食。作为淄博小饼的生产厂家之一，山东天惠供应链有限公司开设了淄博小饼批发、烧烤小饼批发OEM、淄博卷饼贴牌等多种业务，为广大客户提供优质的淄博小饼及相关产品服务。

I. 淄博小饼批发

山东天惠供应链有限公司提供新鲜的淄博小饼批发服务，我们使用优质的小麦面粉、水和大黄米等原材料制作，每个小饼的价格仅为1.00元。我们的淄博小饼质量优良，口感独特，深受广大客户的喜爱。同时，我们提供数量大、价格实惠的整箱批发服务，可以满足客户大量采购的需求。

II. 烧烤小饼批发OEM

除了淄博小饼的批发服务，我们还可以进行烧烤小饼批发OEM加工。根据客户的需求和规格要求，我们可以对淄博小饼进行加工和烤制，并添加适量的调料和香料，制成美味可口的烧烤小饼。此外，我们还可以根据客户的品牌要求，将淄博小饼进行贴牌生产，为客户提供定制化的服务。

III. 一件代发

为满足客户多元化的需求，我们提供线上线下的发货方式，并在山东、重庆、湖南、黑龙江等多个发货地设立了仓库和生产基地，为客户提供优质、快速、准时的配送服务。此外，我们的快递公司合作伙伴有中通、顺丰等多家，还可以提供线下物流配送服务。

IV. 电商合作

随着电商的快速发展，我们也积极地与各大电商平台合作，为客户提供淄博小饼和烧烤小饼等产品的一件代发服务。我们充分利用互联网平台，拓展了销售渠道，为客户提供更加方便和灵活的购物方式，增加销售的机会。

总之，山东天惠供应链有限公司是一家的淄博小饼生产商，我们秉承着“质量、信誉至上、服务优”的理念，为客户提供高质量的淄博小饼及相关产品服务。我们欢迎国内外的客户前来合作，共同发展，为消费者提供更加优质的产品和服务。

知识：淄博小饼是一种典型的老北京食品，原以悦目的形态、口感酥脆、味道鲜美、油香味浓著称，是北京传统早点之一；淄博小饼的制作工艺传统烤饼产品类别，通过面团制作、搓揉成圆形饼皮、烤制而成；淄博小饼富含淀粉、维生素B1、B2、B6等营养物质，能够促进肠胃消化和增强体力。

问答：

1. 您的淄博小饼是否添加防腐剂？

我们的淄博小饼不含任何人工添加剂，包括防腐剂等，保证每个小饼的营养和口感都是的。

2. 您的淄博小饼是否支持邮寄？

是的，我们支持邮寄服务，并与多家快递公司建立长期合作关系，确保客户的订单能够安全、准时地送达。

3. 您的淄博小饼是否可以定制？

我们支持民间传统定制的淄博小饼，可以根据客户的口味偏好和规格要求进行加工和制作，。

准备原材料：淄博小饼的主要原料包括面粉、芝麻、花生油、盐等。

和面：将面粉和盐放入盆中，慢慢加入清水，揉成面团。面团应该柔软光滑，不粘手。盖上湿布静置30分钟左右。

制作馅料：将芝麻和花生油混合在一起，加入适量的盐搅拌均匀，制成馅料。

分割面团：将面团分成大小相等的剂子。

包馅：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌压扁，加入适量的馅料，然后将饼皮慢慢地向上推，将馅料包裹在面团里面。淄博小饼的馅料应该放在面团的中间，不要太多或太少。

揉圆：将包裹着馅料的面团揉成圆形，确保封口处光滑平整。

印花：将成型的小饼放在印花机上，轻轻压一下，印上淄博小饼特有的花纹。

烤制：将印花后的小饼放在烤盘上，放入预热好的烤箱中，以200度左右烤制约10-15分钟，直到表面金黄酥脆。