

湖南馒头代工生产定制OEM厂

产品名称	湖南馒头代工生产定制OEM厂
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 品牌:千江粮萃
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

山东天惠供应链有限公司

作为馒头生产商，不但要提供优质的产品，还要考虑到客户的需求和市场竞争。为了满足客户的多样化需求，我们发现代加工和一件代发是目前受欢迎的解决方案。我们将从小麦面粉、馒头生代加工、馒头一件代发、电商合作这几个方面来介绍。

馒头生产方面

馒头是传统的中国面食之一，其原料主要是小麦面粉和水。我们在生产过程中，选用优质的小麦面粉，并增加一定量的大黄米等其他配料，让馒头口感更加细腻，营养更加丰富。

发货方式和发货地

我们提供线上和线下两种发货方式，为客户提供方便快捷的选择。我们的生产地为湖南，同时我们在重庆、黑龙江和山东设有发货地，确保及时到达客户的手中。

代工生产

对于需要大量馒头的销售商，我们可以提供馒头批发OEM服务，即按客户的要求和标准进行定制。我们不仅提供馒头制作的技术，还可以协助客户设计和包装。

一件代发

对于需要少量馒头的销售商或者初创团队，我们可以提供馒头贴牌生产服务，将客户自己的品牌贴在馒头上。我们将在贴标前对产品进行全面的质量检查，确保每个产品都符合质量标准。

电商合作

现在电商平台盛行，作为馒头生产商我们也可以通过电商平台和各大电商合作，让更多的用户尝到我们馒头的美味。我们与中通、顺丰等物流公司合作，为电商平台的用户提供快的配送服务。

总结

我们——山东天惠供应链有限公司，致力于为客户提供优质、更方便、更快捷的服务。我们秉承“质量、客户至上”的原则，以合理的价格为客户提供满意的服务和优质的产品。如果您需要任何帮助或询问，请随时联系我们。

准备原材料：面粉、酵母、水等。

和面：将面粉和酵母混合，慢慢加入水，揉成面团。面团的软硬程度要适中，不能太硬或太软。将面团揉至表面光滑，不粘手。

分剂：将面团分成适当大小的剂子，大小可以根据需要进行调整。

整形：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌或擀面杖将其揉圆或擀成圆形薄片。

醒发：将整形好的馒头生坯放入蒸锅中，盖上锅盖，放置于温暖处醒发。醒发时间根据温度和季节不同而有所不同，通常需要30分钟至1小时左右，直到馒头生坯变得轻盈、膨胀，手感发轻。

蒸制：醒发完成后，开火将水烧开，然后改用中火蒸制。根据馒头大小的不同，蒸制时间一般在10至20分钟左右。当馒头变得洁白、膨胀，手感发轻时，即可关火。

取出：关火后，等待数分钟再打开锅盖，取出馒头。这样可以使馒头不至于塌陷或表面起皱