

辽宁面头批发代加工oem商家

产品名称	辽宁面头批发代加工oem商家
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 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 原材料:小麦面粉、水、大黄米等
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

作为馒头生产商，我们的目标是通过不断地提高产品品质和服务质量为广大消费者提供更好的馒头产品和服务。为了更好地实现这一目标，我们与众多面品批发商家合作，提供OEM代加工服务，为面食行业提供优质面食。下面，我们从馒头生产方面、馒头一件代发、馒头生代加工、电商合作这四个方面来介绍我们的馒头产品和服务。

一、馒头生产方面：使用优质原材料，精细加工

我们的馒头采用优质小麦面粉、水、大黄米等原材料，这样保证面团质量，馒头口感更加细腻柔软。除了原材料的选择外，我们还注重馒头的制作工艺，所有的面团经过精细的加工，保证做出来的馒头口味，营养丰富。

二、馒头一件代发：让馒头售卖更加便捷

为了方便广大消费者购买，我们推出了馒头一件代发服务。只需要提供商品图片和描述，我们即可代发货，让消费者在家就能买到高品质的馒头。

三、馒头生代加工：提供优质OEM服务

我们作为面品批发商家，不仅提供优质的馒头原材料，还提供OEM代加工服务。可以根据客户需求，生产出口感好，味道的馒头，让客户独享高品质的面团。

四、电商合作：开拓消费市场

随着电商的发展，消费者购买商品的方式正在发生变化，我们也跟随数字化时代的步伐，与电商平台合作，把我们的馒头推向更广大的消费市场。通过多种多样的电商渠道销售，让更多的消费者品尝香味怡人的馒头。

总之，我们的馒头产品质量有保证，从原材料的选择到制作工艺的精细，每一道工序都极为重视。而且我们在服务品质上，也丝毫不放松，提供一件代发和OEM代加工等多种服务，方便消费者购买。如果您想了解更多关于我们馒头的信息，请联系我们的客服咨询。

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