

福建青岛大馒头代工生产定制OEM厂

产品名称	福建青岛大馒头代工生产定制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	生产商:山东天惠供应链有限公司 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 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

馒头是我们中国人传统的主食之一，也是全国各地餐桌上常见的食品。馒头的生产流程很简单，却需要的技术和工具，因此有很多商家选择批发馒头，销售到各地。为了保证馒头的品质和口感，很多商家选择OEM或贴牌生产。本文就介绍，从馒头生产方面、馒头代加工、馒头一件代发、电商合作这几个方面来介绍。

馒头生产方面

我们公司采用小麦面粉、水、大黄米等原材料，保证馒头的品质。同时，我们拥有先进的生产工艺和自动化生产设备，生产出来的馒头味道鲜美、口感松软，健康有营养。

馒头代加工

除了自主生产，我们还提供馒头代加工服务。如果您想代加工馒头，可提供原材料和包装袋，我们负责代加工和发货，确保产品的品质和安全。我们提供线上、线下的代加工服务。

馒头一件代发

我们提供馒头一件代发服务，让您轻松批发馒头。我们提供整箱和散装的商品，同时还有各种不同口味的馒头供您选择。我们有重庆、湖南、黑龙江三个发货点，支持中通、顺丰等线下物流快递公司。

电商合作

对于电商卖家来说，我们可以提供定制OEM和贴牌服务，让您的馒头更具有差别化和个性化。我们拥有

多年的电商合作经验，提供的服务，确保您的销售业绩。

总结

作为馒头生产商和代加工厂商，我们始终秉承传统的制作工艺，利用现代科技设备不断升级和提升馒头的品质。我们的产品价格为1.00元/个，同时有多种规格和包装可供选择，以满足客户不同的需求。如果您有任何需求或疑问，欢迎来电咨询。

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