

河北烙饼商用整箱批发代加工地

产品名称	河北烙饼商用整箱批发代加工地
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 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 品牌:千江粮葶
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

在众多的面食中，烙饼无疑是备受喜爱的产品之一。薄而韧，口感香脆，不仅适合早餐，也可以作为午餐、晚餐的主食，是广大消费者的选择。因此，烙饼的市场需求越来越大，这也给烙饼生产商带来了巨大的商机。

作为一家从事烙饼生产和批发的公司，山东天惠供应链有限公司不仅可以提供优质的烙饼产品，还致力于为广大客户提供全方位的全程服务。本文将从烙饼生产方面、烙饼代加工、烙饼一件代发、电商合作这两方面来介绍我们公司的相关业务。

一、烙饼生产

我们的烙饼采用小麦面粉、水和大黄米等多种原材料制作而成，口感清香韧劲十足。我们保证每一批烙饼均为新鲜出炉，没有保存时间之分，确保顾客能够享用到新鲜的烙饼。

二、烙饼代加工

除了提供自有品牌的烙饼销售外，我们还提供代加工服务。客户可以根据自己的需求，将原材料和配方提供给我们，我们可以根据客户的要求进行加工，甚至可以根据客户的要求打造属于自己的品牌。如果您想要在市场上打造自己的品牌烙饼，我们会是您的合作伙伴。

三、烙饼一件代发

我们提供一件代发服务，也就是把烙饼直接发到客户指定的地方。客户可以根据自己的需求，选择自己

需要的包装方式和发货方式。我们可以根据客户的需求利用中通、顺丰等线上物流或线下物流配送方式进行发货。

四、电商合作

我们与各大电商平台建立了合作关系，包括淘宝、天猫、京东、拼多多等。客户可以在这些平台上购买我们的烙饼产品，也可以与我们合作代加工自己的品牌，更能够打开市场需求。

知识回答：

Q1：烙饼加工需要哪些工艺？

A1：首先需要准备好小麦面粉、水等原材料，将面粉加水和水和面，揉好后分割成大小均匀的饼状，再使用烙饼桶进行烙制。烙制时，将饼放于烙饼桶内翻转，使饼的两面均匀受热，以达到饼的熟透程度。

Q2：如何保证烙饼的新鲜度？

A2：烙饼是一种易于变干变硬的面食，因此我们要尽量保证烙饼的新鲜度。在烙饼生产过程中，我们严格按照生产标准进行加工，确保每一批烙饼均为新鲜出炉，没有保存时间之分。同时，在储存和运输过程中，我们采取的措施，避免烙饼受潮和变质。

Q3：烙饼可以与哪些食材搭配食用？

A3：烙饼可以与各种蔬菜、酱料、肉类口感搭配食用，例如：生菜、黄瓜、鸡蛋、肉松、芝士酱、豆腐干、烤肉等等。不同的配料口感不同，可以根据自己的口味进行搭配。

薄单饼的制作过程可以分为以下几个步骤：

准备面粉、清水、油等原材料，将面粉加水搅和成面团，盖上盖子醒10分钟。

面团醒发后，表面抹上油，再盖上盖子醒30分钟。

将面团分成若干个小剂子，擀成薄饼状，并在饼上抹上油。

将薄饼摞在一起，用擀面杖擀平，放入电饼铛中烙制10分钟。

烙制完成后，将薄单饼取出，放在案板上摊凉即可。

需要注意的是，在制作薄单饼的过程中，面团的醒发时间要足够，否则会影响饼的口感。另外，擀饼时要保持力度均匀，不要出现厚薄不均的情况。