

# 海南板栗粘豆包代加工oem/ODM商

产品名称	海南板栗粘豆包代加工oem/ODM商
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货方式:线上、线下 原材料:小麦面粉、水、小香葱等 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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

### 海南板栗粘豆包代加工OEM/ODM商

作为中国传统的小吃之一，粘豆包因其口感独特，深受大众喜爱。其中，海南板栗粘豆包更是具有独特的地域风味，备受海南当地居民和游客青睐。

作为一家海南板栗粘豆包代加工OEM/ODM商，我们山东天惠供应链有限公司拥有多年的生产经验和技術优势。在此，我们将从海南板栗粘豆包的生产方面和我们的代加工服务两个方面为广大客户提供详细的介绍。

#### 一、海南板栗粘豆包的生产过程

1. 原材料：小麦面粉、水、小香葱等

2. 制作过程：

(1) 将小麦面粉和水混合，和成面团。

(2) 将面团揉成细长条状，切成小块。

(3) 将豆沙馅或板栗馅包入小麦面团中，将其搓圆，稍作压扁。

(4) 锅中加水烧开，将豆沙粘豆包放入蒸锅中用旺火蒸10分钟即可。

#### 二、山东天惠供应链有限公司的代加工服务

1. 发货方式：线上或线下

2. 发货地点：重庆、湖南、黑龙江
3. 生产商：山东天惠供应链有限公司
4. 快递公司：中通、顺丰、线下物流
5. 品牌：千江粮葶

我们山东天惠供应链有限公司拥有先进的生产设备和技术，可以根据客户的需求和要求进行个性化定制，同时也可提供标准的板栗粘豆包批发服务。客户可在线上或线下定制加工，我们将为您提供全程配套服务，从原材料采购、生产制作、快递配送等全方位支持。我们的产品价格合理，自有品牌“千江粮葶”更是深受广大消费者的喜爱。

在此，我们还要特别提醒客户，海南板栗粘豆包的生产过程中需要严格掌握比例和温度等参数，且操作过程需要高度的耐心和细致。如果客户自行代加工可能存在技术难度和食安问题，我们则可以为客户提供的代加工服务，并严格遵守食品生产和安全标准。

我们山东天惠供应链有限公司的目标是让更多的人品尝到的海南板栗粘豆包，我们会一如既往地坚持诚信、高效的服务理念，为广大客户提供优质的代加工服务。如果您有任何需求和问题，欢迎随时联系我们。

粘豆包的加工过程可以分为以下几个步骤：

第一步，准备好豆子和大米，将豆子泡发，一般需要泡8-10小时。泡发后的豆子需要煮软，可以用锅煮，也可以用高压锅或电饭煲煮。煮好的豆子需要冷却备用。

第二步，将大米和水放入破壁机中打成米浆，越细腻越好。将打好的米浆倒入锅中，开火加热，边加热边搅拌，直到米浆变得粘稠，可以拉丝即可。

第三步，将煮熟的豆子倒入米糊中，加入适量的糖和食用油，搅拌均匀。然后开始揉面，将米糊和豆子混合均匀，直到面团变得光滑有弹性。

第四步，将面团分成小份，搓成圆形小球，用手掌心压扁成小圆饼。在小圆饼中间放上一些豆沙馅，也可以放一些芝麻、花生、红枣等馅料。

第五步，将小圆饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。将所有

饼胚做好后，放入蒸锅中，用大火蒸10-15分钟即可。

第六步，将蒸好的粘豆包放在烤盘上，放入预热好的烤箱中，以150度烤5-8分钟，至表面金黄色即可取出享用。

以上就是制作粘豆包的完整过程。需要注意的是，在制作过程中要保持面团湿度，如果面团太干可以加入适量的水。另外，粘豆包的蒸或烤时间要控制好，不要过度蒸或烤，以免影响口感。