

新疆板栗杂粮包批发整箱代发包邮

产品名称	新疆板栗杂粮包批发整箱代发包邮
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 生产商:山东天惠供应链有限公司 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

近年来，板栗杂粮包的市场需求越来越大，无论是超市货架上还是小卖部里，它的身影都越来越常见。板栗杂粮包又叫做板栗粘豆包，是一种以小麦面粉为主料、加入板栗和豆沙等食材制成的中式糕点。它外表金黄饱满、香甜可口，风味独特，深受广大消费者的喜爱。因此，板栗杂粮包的批发市场也逐渐兴起，成为了众多商家的新宠。

山东天惠供应链有限公司是一家专注于食品批发的企业，我们自有生产车间和的制作团队，可按照客户的要求生产出各种规格的板栗粘豆包，价格美丽又实惠。

一、产品参数

原材料：小麦面粉、水、板栗、豆沙、食用色素等

发货方式：线上 -> 顺丰、中通；线下 -> 物流

发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江

生产商：山东天惠供应链有限公司

快递公司：顺丰、中通

品牌：千江粮葶

二、粘豆包生产方面

板栗粘豆包的制作需要一定的技术，我们的生产车间拥有多位经验丰富的师傅和工人，可以保证制作出高品质的板栗粘豆包。

我们采用的是传统的手工操作方式，经过反复揉面、发酵、擀皮、包料、蒸制等多个环节，终制成了香气扑鼻、口感丰富的板栗粘豆包。我们的板栗粘豆包分为不同的规格和口味，每个口味都有其独特的制作工艺，以满足消费者的不同需求。

三、粘豆包代加工方面

除了自有生产车间生产销售板栗粘豆包，我们还提供代加工服务。如果您需要订做板栗粘豆包，我们可以根据您的要求提供相应的服务，包括包装、配料、定制尺寸等。

我们提供的代加工服务主要有以下优势：

1. 的生产车间和技术团队，完全可根据客户需求来定制生产。
2. 严格的品控体系，确保从原材料采购到生产加工、商品包装、运输等全过程都符合相关标准和质量要求。
3. 提供多种规格和口味的板栗粘豆包定制服务，满足不同需求。
4. 以经济实惠的价格，为客户提供高质量的产品和服务。

总之，山东天惠供应链有限公司作为一家专注于食品批发和代加工的企业，始终致力于提供高品质、高标准的级板栗杂粮包产品和优质的服务。如果您需要批发或定制板栗粘豆包，欢迎您联系我们，我们将竭诚为您服务！

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。