

# 吉林菠菜春饼商用批发代加工地

产品名称	吉林菠菜春饼商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	原材料:小麦面粉、水、大黄米等 快递公司:中通、顺丰、线下物流 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

菠菜春饼是一种传统美食，在市场上非常受欢迎。作为春饼生产商，我们旨在提供高质量的菠菜春饼，满足各类商业需求。我们的产品以批发形式销售，并提供OEM和贴牌加工服务，价格为1.00元/个。

### 一、春饼生产方面

原材料：我们的菠菜春饼选用优质的小麦面粉和新鲜菠菜作为主要原料，并加入适量的水和大黄米等食材，制作出口感醇香、口感细腻的菠菜春饼。

发货方式：我们提供线上和线下两种发货方式，以满足不同客户的需求。线上发货方便快捷，可通过物流公司将货物直接送到客户手中。线下发货则适用于附近商户，可以直接前往门店自取。

发货地：我们有多处发货地，主要分布在山东、重庆、湖南和黑龙江等地。这样可以更好地服务客户，缩短货物运输时间。

### 二、春饼代加工

作为春饼生产商，我们提供菠菜春饼的代加工服务。我们拥有先进的生产设备和技术团队，能够按照客户的要求进行加工和包装，满足各类商业合作伙伴的需求。

### 三、春饼一件代发

为了方便客户，我们实行春饼一件代发的服务。客户只需提供产品订单和发货地址，我们将承担包装和发货的全部工作。这样可以大大减轻客户的负担，提高工作效率。

## 四、电商合作

随着电子商务的发展，我们积极寻求与电商平台的合作。通过与电商企业合作，我们将菠菜春饼推广到更广泛的消费者群体中去，拓展销售渠道。同时，我们还可以为电商平台提供的菠菜春饼代加工和贴牌服务，实现互利共赢。

知识：

### 1. 菠菜的营养价值

菠菜富含维生素C、维生素K、叶酸等多种营养物质，有助于提高机体免疫力和促进新陈代谢。菠菜还含有丰富的膳食纤维，有利于消化和排泄。

### 2. 春饼的制作流程

春饼的制作过程一般包括面团制作、饼皮擀制、烘烤等环节。面团需要按照一定比例混合小麦面粉和水，并醒发一段时间，以保证饼皮的口感和弹性。

### 3. 菠菜春饼的创新

除了传统的菠菜春饼，我们还可以根据客户需求进行创新，如加入其他蔬菜、肉类等食材，以增加口感和营养。

问答：

问：为什么选择菠菜作为春饼的主要原料？

答：菠菜富含维生素和矿物质，具有营养丰富特点。同时，菠菜的质地茎叶鲜嫩，口感和食用效果都非常好。

问：代加工的优势是什么？

答：代加工服务可以大大减轻客户的负担，提高工作效率。客户只需提供产品订单和要求，我们将全权负责加工和包装工作。

问：如何与您合作？

答：您可以通过我们的官方网站或者拨打客服电话与我们联系，我们会有人员为您提供服务和解答问题。

**卷饼的制作过程相对简单，主要包括以下几个步骤：**

**准备原料：**卷饼的主要原料包括面粉、水、蔬菜等，也可以根据个人口味添加肉尖、海鲜等食材。

**搅拌面糊：**将面粉和水混合在一起，搅拌成面糊，根据需要加入其他调料和食材。

**烙制卷饼：**将面糊倒入平底锅中，转动锅柄，使面糊均匀铺满锅底，烙制至表面凝固，翻面继续烙制。

卷制卷饼：在烙好的卷饼上铺上各种食材，卷起来即可。也可以在卷饼中加入酱料或调味料，如蒜蓉辣酱、芝麻酱等，增加风味。

完成卷饼：将卷好的卷饼切成适当长度，即可享用。

需要注意的是，在制作卷饼时，面糊的稠度要掌握好，太稀或太稠都会影响卷饼的口感和质地。此外，烙制卷饼时要用中小火，以免卷饼烙制过焦或过生。

企业介绍：山东天汇供应链有限公司是一家集生产、销售、物流于一体的现代化食品供应企业，企业成立于2019年。经过四年的艰苦卓绝，积极进取的拼搏精神，目前在国内自建有：山东仓、湖南仓、重庆仓、哈尔滨仓、潍坊仓等云仓服务保障体系，总投资规模达三千余万元，基本全面实现“24小时发货，48-72小时必达”的物流电商体系，并服务于上百家线上、线下客户，获得了一直好评和认可。公司产品：公司目前有：原味手抓饼、葱油饼、卷饼、煎饼、窝窝头、水饺、粘豆包、烧饼、红豆包、淄博小饼、山东烙饼等具有北方地区特色的米面产品，公司凭借“品质过硬，价格实惠”的口碑，获得了无数顾客和合作伙伴的认可。公司品牌：自营品牌：千粮粮亭、千江粮坊。企业文化：始终做一家永远服务于市场，让客户满意的公司。企业愿景：努力把企业打造成一家小、精、强，并具备：现代化、科技化、智能化、网络化的食品供应企业，用实际行动来践行核心价值观，尽大努力做到：客户满意、员工幸福。欢迎各大合作伙伴来洽谈业务与合作！！！！