

# 宁夏黑米粘豆包贴牌定制代工OEM厂

产品名称	宁夏黑米粘豆包贴牌定制代工OEM厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	2.00/个
规格参数	品牌:千江粮葶 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

作为一家代工OEM厂商，山东天惠供应链有限公司一直致力于为客户提供高品质的粘豆包生产服务，其中宁夏黑米粘豆包是我们的一项特色定制产品，每个价格仅为2.00元/个，成为广大客户青睐的产品之一。

在这篇文章中，我们将从粘豆包生产方面、粘豆包代加工以及粘豆包历史这两个方面来为您介绍我们。

### 1. 粘豆包生产方面

千江粮葶作为我们的品牌，我们的原材料是选用小麦面粉、水、小香葱等多种原材料，精心筛选制作出来的，确保了我们的粘豆包鲜香嫩滑、口感十足。我们的粘豆包供货方式包括线上和线下两种方式，方便客户的订购。

### 2. 粘豆包代加工

我们的宁夏黑米粘豆包代加工服务是一项完善的服务，我们可以提供贴牌定制代工服务，以及其他相关产品的配套服务。我们的发货地主要是在重庆、湖南和黑龙江等地，为客户提供快捷、高效的服务。我们合作的快递公司包括中通、顺丰等企业，同时还提供线下物流服务。

### 3. 粘豆包历史

粘豆包是一种传统的中式点心，历史悠久。在中国的饮食文化中，粘豆包具有开胃、健脾、养生等功效。而我们的宁夏黑米粘豆包则是在传统粘豆包基础上的一次创新，通过在面团中添加宁夏黑米，既保留

了传统粘豆包的特色，同时又为口感和色泽增加了一份新的亮点，深受消费者喜爱。

总之，我们山东天惠供应链有限公司是一家的，无论是从产品的品质还是从配套服务的完善程度，我们都会尽我们大努力为客户提供高品质的服务。如果您有任何关于粘豆包代加工的需求，欢迎随时联系我们，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。