

# 四川红豆粘豆包商用批发代加工地

产品名称	四川红豆粘豆包商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 发货方式:线上、线下 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，粘豆包作为一种传统的小吃，在市场上越来越受欢迎。作为一家专注于粘豆包生产与代加工的企业，山东天惠供应链有限公司为广大客户提供了定制批发、OEM代工等多种服务，力求满足客户的各种需求。

### 【品牌】

千江粮葶，作为一个有着多年历史的品牌，一直以来都坚持着质量至上的原则，通过不断创新和优化工艺，使得产品在口感和质量上都达到了极高的水平。现在，千江粮葶已经成为了行业内的品牌之一。

### 【发货方式】

山东天惠供应链有限公司提供线上和线下两种发货方式。客户可以根据自己的实际需求选择合适的方式进行订单，线上发货方式方便快捷，线下发货方式可以更好地与客户进行沟通，提供更加个性化的服务。

### 【发货地】

为了更好地覆盖全国各地的客户，山东天惠供应链有限公司设立了多个发货地，包括重庆、湖南、黑龙江等地。这样一来，不仅可以更好地服务本地客户，还可以为全国各地的客户提供及时快捷的发货服务。

### 【生产商】

山东天惠供应链有限公司作为一家粘豆包生产商，始终以客户需求为导向，注重产品的品质和口感。公司拥有一支经验丰富的研发团队和高效的生产线，能够提供高质量的粘豆包产品。

## 【快递公司】

公司与中通、顺丰等快递公司建立了合作关系，以确保客户订单能够迅速、准确地送达。这些快递公司拥有全国范围内的物流网络，能够快速地将产品送达客户手中，让客户能够尽快享受到美味的粘豆包。

从粘豆包生产方面来看，山东天惠供应链有限公司拥有先进的生产设备和的生产团队，能够确保产品的质量和口感。公司始终坚持以客户需求为导向，不断进行工艺和口味的创新，从而使得粘豆包的品质能够达到行业的水平。

从粘豆包代加工方面来看，山东天惠供应链有限公司可以提供定制批发和OEM代加工的服务。客户可以根据自己的需求选择合适的包装、口味和规格，并且可以添加自己的品牌标识，实现个性化定制。同时，公司还可以提供多种配送方式，确保客户能够方便地获得产品。

此外，关于粘豆包的一些知识如下：

1. 粘豆包的制作原料主要包括面粉、红豆沙等。面粉需要经过适当的水量和时间和面，然后进行发酵，再经过擀面和煎炸等步骤，后与红豆沙包裹在一起，形成粘豆包的特殊口感。

2.

粘豆包的口感主要取决于面团的松软程度和馅料的口感，面团过硬或者馅料过湿都会影响到终的口感。

3. 粘豆包的保存期限一般为3-5天，保存在常温下即可。如需长时间保存，建议冷冻保存，待食用时进行解冻即可。

希望以上信息能够对您有所帮助。如有更多问题或需要进一步了解，欢迎与我们联系。

粘豆包是一种传统的汉族小吃，它的制作历史可以追溯到中国唐代。随着时间的推移，粘豆包的制作工艺和材料不断改良和发展，逐渐形成了现在多种口味的粘豆包。其中，杂粮粘豆包是一种以红豆、黑米、绿豆、玉米等杂粮为馅，外皮包裹着糯米的汉族小吃。

杂粮粘豆包的制作过程非常复杂，需要经过多道工序和时间的耐心等待。首先，需要将红豆、黑米、绿豆、玉米等杂粮清洗干净，泡发一定的时间，然后煮熟备用。接着，将糯米淘洗干净，加入适量的水浸泡2-3小时，然后将浸泡好的糯米放入蒸锅中蒸熟。在蒸糯米的过程中，需要不断地洒水，以免糯米变硬。

在蒸熟糯米后，需要将糯米饭放入大碗中，加入适量的白糖和猪油，搅拌均匀。然后，将煮熟的杂粮搅拌成泥状，加入适量的糖和猪油，搅拌均匀备用。接着，将糯

米饭分成小团，压成圆饼状，将杂粮馅放在糯米饼中央，将糯米饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。

后一步是将做好的杂粮粘豆包放入蒸锅中，用大火蒸10-15分钟即可。蒸好的杂粮粘豆包口感软糯、香甜可口，非常受人们的喜爱。由于杂粮粘豆包的制作工艺和材料都取自天然的杂粮，因此它是一种健康、营养丰富的传统小吃。同时，杂粮粘豆包的多种口味也满足了不同人群的口味需求。