

吉林牛肉馅饼商用批发代加工地

产品名称	吉林牛肉馅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	发货方式:线上、线下 快递公司:中通、顺丰、线下物流 原材料:小麦面粉、水、大黄米等
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

近些年，牛肉馅饼作为一种美味的小吃逐渐走红，备受消费者的喜爱。在这个市场需求日益旺盛的背景下，吉林地区的牛肉馅饼生产商山东天惠供应链有限公司应运而生，专门从事牛肉馅饼的批发代加工。本文将从馅饼生产方面和馅饼代加工这两个方面来介绍山东天惠供应链有限公司。

一、馅饼生产方面

- 原材料：**山东天惠供应链有限公司所生产的牛肉馅饼选用优质小麦面粉、水和特选大黄米等作为主要原材料，确保产品的品质和口感。
- 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供客户选择，方便快捷。
- 发货地：**山东天惠供应链有限公司的发货地点分布在重庆、湖南和黑龙江等地，可以覆盖更广泛的市场。
- 生产商：**山东天惠供应链有限公司作为一家的牛肉馅饼生产商，拥有先进的生产设备和熟练的生产工人，确保产品质量和生产效率。
- 快递公司：**山东天惠供应链有限公司与中通、顺丰等快递公司建立了长期合作伙伴关系，为客户提供快捷可靠的物流服务。

二、馅饼代加工

在馅饼产业链中，山东天惠供应链有限公司还提供馅饼代加工的服务。客户可以将自己的牛肉馅饼产品委托给山东天惠供应链有限公司进行加工，以达到更高的生产效率和产品质量。无论是对于小规模经营

者还是大型餐饮企业，山东天惠供应链有限公司都能提供满足需求的定制化加工服务。

以上便是山东天惠供应链有限公司的相关情况介绍。作为一家牛肉馅饼生产商，山东天惠供应链有限公司注重产品质量和客户需求，以1.00元/个的合理价格为客户提供优质的牛肉馅饼产品。无论是线上还是线下，无论发货地在重庆、湖南还是黑龙江，山东天惠供应链有限公司都坚持以客户至上的原则，提供优质的产品和服务。

知识：

1. 馅饼的制作过程：馅饼的制作主要包括制作皮、包馅和烘烤三个步骤。首先，将小麦面粉、水等原材料进行混合搅拌，制作成面团后醒发；其次，将准备好的馅料包入面皮中，形成饼皮；后，将饼皮放入烤箱中烘烤，直至饼皮呈金黄色。
2. 牛肉馅饼的营养价值：牛肉馅饼以牛肉为主要原料，富含蛋白质、脂肪和多种维生素。牛肉富含优质蛋白质和铁质，有助于提供人体所需的营养物质，并且有助于维持身体健康。
3. 牛肉馅饼的变种：除了传统的牛肉馅饼，还有一些新颖的变种产品，如猪肉馅饼。猪肉馅饼以猪肉为主要原料，口味更加鲜美。山东天惠供应链有限公司也提供猪肉馅饼的批发OEM服务，满足不同客户的需求。

问答：

1. Q: 山东天惠供应链有限公司的牛肉馅饼是如何进行销售的？

A: 山东天惠供应链有限公司通过线上和线下的销售渠道进行产品销售。客户可以在公司官方网站或线下门店购买牛肉馅饼。

2. Q: 牛肉馅饼的包装方式有哪些？

A: 山东天惠供应链有限公司提供多种包装方式供客户选择，如单个包装、袋装和盒装等。客户可以根据自己的需求选择合适的包装方式。

3. Q: 山东天惠供应链有限公司的产品是否符合食品安全标准？

A: 是的，山东天惠供应链有限公司严格按照相关食品安全标准生产，确保产品的质量和安全性。所有原材料均经过严格筛选，生产过程中严格控制卫生条件，确保产品的安全。

(以上字数：2272字)

猪肉馅饼是一道广东省的传统名点，属于粤菜。主要食材为面粉、猪肉等，调料为大葱，香油，盐等，该美食通过将食材加入锅中煎制而成。该菜品柔软鲜香，肉汁四溢，口感饱满，回味悠长。

虽然猪肉馅饼在广东省有着悠久的历史，但猪肉馅饼的起源可以追溯到更早的时期

。馅饼起源于公元前2000年的古埃及，公元前1400到公元前600，馅饼流传到了古希腊。公元前100年馅饼流传到古罗马，当时有奶酪馅饼和蜂蜜馅饼。12世纪，馅饼流传到英国，其中肉馅饼成为主流，流传到美国是英殖民时代。现今各个国家都有不同形式的馅饼。

虽然猪肉馅饼在全球范围内都很受欢迎，但每个国家和地区都有自己独特的馅饼制作方法。例如，在广东省，猪肉馅饼通常用发酵的面团制成，里面填充了猪肉和各种蔬菜。而在香港，则有一种叫做“酥皮”的猪肉馅饼，它的外皮非常酥脆，里面的馅料丰富。

总的来说，猪肉馅饼有着悠久的历史和丰富的文化内涵。它不仅是一道美食，更是一种传统文化的体现。无论在哪个国家和地区，猪肉馅饼总能吸引人们的味蕾，让人难以忘怀。