

# 山西板栗粘豆包商超代加工贴牌定制厂

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 山西板栗粘豆包商超代加工贴牌定制厂                                |
| 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<br>生产商:山东天惠供应链有限公司<br>原材料:小麦面粉、水、小香葱等 |
| 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

作为一家生产粘豆包的企业，我们的产品以优质的原材料和精湛的工艺而闻名。我们是山东天惠供应链有限公司，为您提供具竞争力的板栗粘豆包批发、OEM和定制服务。我们的产品价格为1.00元/个，品质保证，。

### 产品参数:

原材料: 我们选用的原材料包括小麦面粉、水、小香葱等，确保产品口感和营养均衡。

发货方式: 我们提供线上和线下发货服务，以满足不同客户的需求。

发货地: 我们拥有多个发货地，分别位于山东、重庆、湖南和黑龙江，以确保及时配送和高效服务。

生产商: 山东天惠供应链有限公司是一家具有丰富经验和技术的粘豆包生产商。

快递公司: 我们与中通、顺丰等快递公司合作，确保产品安全准时送达。

品牌: 我们以“千江粮葶”为品牌名称，秉承着优质、健康、安全的理念，为消费者提供放心的产品。

粘豆包代加工是我们的特色服务之一。作为商超代加工贴牌定制厂，我们致力于为商超提供高品质的粘豆包产品。无论是现有产品的定制加工，还是全新产品的研发与加工，我们都能够满足您的需求。我们有先进的生产设备和严格的质量控制体系，确保每一批产品均符合您的要求。

在粘豆包生产方面，我们采用先进的生产工艺和严格的生产标准，确保产品的质量和口感达到状态。我

们注重原料的选择和加工过程的监控，以打造出口口香脆、口感绵软的美味粘豆包。丰富的馅料和精细的包裹工艺，使得我们的产品备受消费者的喜爱。

在粘豆包代加工方面，我们拥有的研发团队和丰富的经验，可以根据您的需求量身定制产品。我们提供灵活的包装和配送方式，以满足不同客户的要求。无论是商超还是餐饮连锁店，我们都能够为您提供量身定制的粘豆包产品，从而满足不同消费群体的需求。

我们的产品不仅在上享有很高的声誉，也出口到了一些国家和地区。我们致力于将中国传统美食推向世界，让更多的人品尝到的粘豆包。

作为山东天惠供应链有限公司，我们始终秉承“质量、客户至上”的原则，不断提升产品质量和服务水平。我们坚信，与客户的合作不仅是一次交易，更是一种长久的合作关系。我们将以的知识和技术，为您提供优质的产品和满意的服务。

相关知识：

1. 粘豆包的制作工艺：粘豆包主要由面粉、馅料和包裹方式组成。面团经过发酵后，制作成均匀的皮团，并加入适量馅料，然后经过包裹、蒸煮或炸制等工艺，终制成粘豆包。
2. 粘豆包的营养价值：粘豆包以面粉和豆类为主要原料，富含碳水化合物、蛋白质和脂肪等营养成分。此外，豆类还含有丰富的膳食纤维和维生素，有益于人体的消化和健康。
3. 粘豆包的包装技术：粘豆包的包装技术要求包裹严实，保持口感和风味。采用透明的塑料包装袋或盒子，既能保持产品的新鲜度，又能展示产品的特色和风格。

问答：

Q: 粘豆包的保质期是多久？

A: 粘豆包一般的保质期为3-5天，建议尽快食用，以保证口感和新鲜度。

Q: 粘豆包适合什么时间食用？

A: 粘豆包可以作为早餐、午餐、晚餐或夜宵的选择，适合任何时间食用。

Q: 粘豆包可以怎样加热食用？

A: 粘豆包可以通过蒸煮、煎炸或微波加热等方式加热食用，根据个人口感和喜好选择合适的方式即可。

以上就是关于  
的介绍。我们山东天惠供应链有限公司将为您提供优质的产品和的服务，期待与您的合作！

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。