

山西红豆粘豆包商超代加工贴牌定制厂

产品名称	山西红豆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	快递公司:中通、顺丰、线下物流 发货方式:线上、线下 生产商:山东天惠供应链有限公司
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

随着人们对于快餐式生活的需求不断增长，方便、快捷的食品成为了大家日常生活中的必需品。而粘豆包手抓饼作为一种美味、方便的食品，备受消费者的喜爱。对于一些商超来说，粘豆包的批发成为了他们的新业务方向，帮助他们提升销售额和市场竞争能力。在这样的背景下，应运而生。

粘豆包是一种由面粉和豆沙等馅料制成的煎饼，在口感上非常柔软可口。而作为一家的粘豆包生产商，为商超提供了批量订制、贴牌生产的服务。商超可以根据自身需要，定制粘豆包的品种、发货方式、发货地等产品参数，以满足不同的销售需求。

首先，可以提供粘豆包的批发业务。商超可以根据市场需求量，订购大量的粘豆包进行销售。粘豆包的批发价格为1.00元/个，商超可以根据自身销售能力和市场定价策略，得到相应的利润。而且还提供了OEM服务，商超可以以自己的品牌进行定制生产，从而打造独特的产品形象。

其次，还提供粘豆包的定制批发服务。商超可以根据不同的销售季节和消费者需求，定制不同口味、规格的粘豆包。通过定制批发的方式，商超可以更好地满足消费者的需求，提高销售业绩。

在产品参数方面，可以提供丰富的选择。商超可以选择自己喜欢的品牌，以及粘豆包的发货方式和发货地。而作为粘豆包的生产商，的生产地在山东、重庆、湖南和黑龙江。同时，商超可以选择合适的快递公司进行配送，中通、顺丰等等，也可以选择线下物流进行配送。

插入相关的知识和小于3个问答，帮助读者更好地了解粘豆包的生产 and 代加工过程。

1. 为什么选择

答：是一家的粘豆包生产商，具有丰富的经验和技術优势。商超选择该厂进行代加工貼牌定制，能够获得高质量、新鲜的粘豆包，提高销售业绩。

2. 粘豆包的生产过程是怎样的？

答：粘豆包的生产过程分为面粉制作、豆沙制作、面皮制作和包制四个步骤。首先，将面粉加水搅拌均匀制作成面团；然后将豆沙煮熟并制作成豆沙馅；接着将面团擀成薄片，包入豆沙馅；后，在平底锅中加入适量油，将包好的豆沙餅煎熟即可。

3. 如何选择适合的粘豆包规格和口味？

答：商超可以根据消费者的需求和市場销售情况，选择适合的粘豆包规格和口味。一般来说，常见的粘豆包规格有小号、中号和大号，口味上可以选择经典豆沙口味、巧克力口味等，也可以根据当地特色和消费者喜好来定制口味。

总结起来，是一家为商超提供粘豆包批发、定制批发的厂商。商超可以通过选择该厂进行代加工貼牌定制，获得高质量、新鲜的粘豆包，并能够根据市場需求调整产品参数和销售策略，提高销售业绩。

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餅。在小圆餅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，将小圆餅捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形餅状。将所有餅胚做好后，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。