

# 黑龙江淄博卷饼整箱批发代加工地

产品名称	黑龙江淄博卷饼整箱批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:千江粮草 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 发货方式:线上、线下
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

淄博小饼批发、烧烤小饼OEM、淄博卷饼贴牌，价格优惠，立即购买，享受特价！

作为山东天惠供应链有限公司的淄博小饼生产商，我们为您提供高品质的淄博卷饼产品，同时提供整箱批发代加工服务。我们将从淄博小饼生产的方面、淄博小饼代加工、淄博小饼一件代发以及电商合作这两个方面，为您详细介绍我们的产品以及服务。

### 1. 淄博小饼生产方面

作为淄博小饼生产商，我们采用优质小麦面粉、水、大黄米等原材料，制作出口感酥脆、口味独特的淄博小饼。我们严格控制生产过程，确保每一片小饼的品质和口感都达到。同时，我们还采用线上和线下的发货方式，以便快速配送到您的手中。

### 2. 淄博小饼代加工

如果您有自己的品牌，我们可以为您提供淄博小饼的代加工服务。您只需要提供您的需求和要求，我们将根据您的要求进行生产和包装，并贴上您的品牌标签，确保产品与您的品牌完美结合。您可以将淄博小饼作为您产品的附加值或礼品，为您的客户提供特色美食。

### 3. 淄博小饼一件代发

作为淄博小饼生产商和批发商，我们提供一件代发服务。您只需要在我们的网站上下单，我们将负责将产品直接发货给您的客户。我们合作的快递公司有中通、顺丰，确保您的产品快速安全地送达目的地。

## 4. 电商合作

我们欢迎与各大电商平台合作，将淄博小饼推广给更多的消费者。我们提供优质的产品供应，以及灵活的合作模式，可以根据电商平台的需求进行定制化的包装和标签设计，为您的店铺带来更多的销量和回头客。

知识：

1. 淄博小饼的选材要求：小麦面粉是制作淄博小饼的主要原料，其质量直接影响到小饼的口感和品质。水的控制也非常关键，恰到好处水分才能使小饼烤制出酥脆的口感。大黄米可以增加小饼的香味和口感，给消费者带来独特的美食享受。

2. 淄博小饼的包装：我们提供个性化的包装设计，可以根据客户的要求进行定制化的包装和标签设计。我们的包装既美观又实用，可以有效地保护产品，同时也能提升产品的附加价值和品牌形象。

3. 淄博小饼的市场前景：淄博小饼作为一种独具特色的地方美食，在市场上具有很大的潜力。随着人们对美食的追求和生活品质的提高，淄博小饼必将成为一个热门的美食品类。通过合理的市场定位和有效的推广，淄博小饼具有很大的市场前景。

问答：

1. 淄博小饼的烘焙温度是多少？

淄博小饼的烘焙温度为180摄氏度，烘焙时间约为8-10分钟，烘焙后的小饼呈现金黄色，口感酥脆。

2. 淄博小饼是否适合作为伴手礼？

是的，淄博小饼因其特色口感和独特风味，非常适合作为伴手礼，无论是送亲友还是客户，都能给他们带来美食的享受和惊喜。

3. 淄博小饼是否可以定制包装？

是的，我们提供个性化的包装设计服务，可以根据客户的要求进行定制化的包装和标签设计，使产品更加与众不同，提升品牌形象。

总结：

作为淄博小饼生产商，我们不仅提供高品质的淄博小饼产品，还提供整箱批发代加工服务，方便您根据自己的需求和要求，定制化产品。同时，我们支持一件代发和电商合作，为您提供优质的产品供应和灵活的合作模式。欢迎您选择我们，一起共同开创淄博小饼的美食市场！

准备原材料：淄博小饼的主要原料包括面粉、芝麻、花生油、盐等。

和面：将面粉和盐放入盆中，慢慢加入清水，揉成面团。面团应该柔软光滑，不粘手。盖上湿布静置30分钟左右。

制作馅料：将芝麻和花生油混合在一起，加入适量的盐搅拌均匀，制成馅料。

分割面团：将面团分成大小相等的剂子。

包馅：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌压扁，加入适量的馅料，然后将饼皮慢慢地向上推，将馅料包

裹在面团里面。淄博小饼的馅料应该放在面团的中间，不要太多或太少。

揉圆：将包裹着馅料的面团揉成圆形，确保封口处光滑平整。

印花：将成型的小饼放在印花机上，轻轻压一下，印上淄博小饼特有的花纹。

烤制：将印花后的小饼放在烤盘上，放入预热好的烤箱中，以200度左右烤制约10-15分钟，直到表面金黄酥脆。