

江苏葱油饼代工定制生产OEM厂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 江苏葱油饼代工定制生产OEM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 | 原材料:小麦面粉、水、小香葱等 快递公司:中通、顺丰、线下物流 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

葱油饼作为一种受到广大消费者喜爱的传统美食，其美味和独特口感让人难以抵挡。每一片热气腾腾的葱油饼都散发着浓郁的香气，让人垂涎欲滴。为了满足市场需求，应运而生。

作为一家葱油饼生产企业，我们山东天惠供应链有限公司致力于为客户提供优质的葱油饼产品以及代加工服务。我们拥有先进的生产设备和的生产团队，能够保证产品的高质量和稳定供应。

在葱油饼生产方面，我们注重原材料的选择和制作工艺的精细。我们使用优质的小麦面粉作为主要原料，搭配适量的水和新鲜的小香葱等调料，经过独特的制作工艺加工而成，确保葱油饼口感酥脆、香气四溢。

而对于手抓饼的代加工服务，我们提供灵活的定制方案。客户可以根据市场需求和自身品牌定制葱油饼的口味、形状和包装等多个方面，实现个性化定制。我们的生产团队会根据客户的要求精心制作每一份葱油饼，确保其品质和口感的一致性。

同时，我们也提供葱油饼的批发服务。以1.00元/个的价格，您可以批量购买优质的葱油饼，满足您商户的需求，为您带来更多的商机和利润。

在发货方面，我们提供线上和线下两种发货方式，以满足不同客户的需求。同时，我们的发货地覆盖山东、重庆、湖南以及黑龙江等多个地区，确保您在任何地方都能收到快捷的发货服务。我们合作的快递公司中通和顺丰，能够确保货物的安全和及时送达。

我们山东天惠供应链有限公司作为，坚持以客户需求为导向，不断提升产品质量和服务水平。我们相信

，通过我们的努力和，能够为客户带来更大的商业价值和成功。如果您对我们的产品和服务感兴趣，请随时联系我们，我们将竭诚为您服务。

知识：

1. 葱油饼的制作工艺和口感特点
2. 葱油饼在中国传统美食中的地位和影响力
3. 葱油饼的市场需求和前景

问答：

1. 葱油饼如何保证口感酥脆？

葱油饼的酥脆口感与面团的制作和烘烤工艺密不可分。我们山东天惠供应链有限公司采用的制作工艺，通过控制面团的发酵时间和烘烤温度，使得葱油饼在烘烤过程中充分膨胀，表面形成金黄酥脆的外皮。

2. 葱油饼的包装有哪些选择？

葱油饼的包装可以根据客户需求进行定制。一般常见的包装形式有透明塑料袋包装和盒装两种。透明塑料袋包装适合批发和零售，盒装适合高端礼品或外卖配套，可以根据您的市场定位和需求选择合适的包装方式。

3. 葱油饼批发的低起订量是多少？

我们山东天惠供应链有限公司的葱油饼批发起订量没有固定要求，您可以根据自身需求量来订购。我们可以根据您的订单数量灵活调整生产计划，确保您及时收到所需的葱油饼产品。

老上海风味葱油饼介绍老上海风味葱油饼是一种特色小吃，属于上海菜系。它以面粉和葱花为主要食材，口感香咸。葱油饼富含碳水化合物，是人体活动所需能量的主要来源。面粉中还含有蛋白质、可溶性糖、糊精、粗纤维以及脂肪，还含有少量的B族维生素及维生素E。这道葱油饼酥香可口，但含油量偏高，因此对于血脂偏高的人群来说，不宜多食。

葱油饼通常使用葱花、盐、油等作为主要食材，经过和面、发酵、擀面、铺料、卷起、压平、烘焙等工艺制作而成。葱油饼历史悠久，风味独特，是中华传统面食之一。

葱油饼的起源可以追溯到先秦时期，当时已有类似的食物出现，例如《楚辞·招魂》中就有关于“糗糒”的记载。“糗糒”是用糯米粉和葱油做成的，形状不规则的食品。汉代时期，“糗糒”演变成了“薄持”，《急就篇》中就有“持絮切若丝，罗囊盛米气的记载”，从中可以看出，“薄持”已经与现在的葱油饼非常相似了。

到了唐代，葱油饼被称为“油酥饼”，《食疗本草》中就有关于“油酥饼”的记载。宋代时期，葱油饼被称为“葱花饼”，《东京梦华录》中就有关于“葱花饼”的记载。明代时期，葱油饼的制作工艺更加精细，有了一些改进和创新。清代时期，葱油饼已经成为了福建地区的特色小吃之一。