

广西板栗杂粮包代工定制生产OEM厂

产品名称	广西板栗杂粮包代工定制生产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

在快节奏的都市生活中，方便、美味、营养丰富的零食成了大家追求的目标。板栗粘豆包作为一种传统的小吃，因其独特的口感与丰富的口味而备受喜爱。为了满足市场需求，山东天惠供应链有限公司作为粘豆包生产商，推出了广西板栗杂粮包代加工定制生产服务。

板栗粘豆包批发让您轻松开启零食市场

作为一个零食批发商，您肯定希望能找到一家可靠且价格合理的供应商。山东天惠供应链有限公司提供板栗粘豆包的批发服务，以1.00元/个的优惠价格，为您提供多种包装规格选择，满足不同市场需求。我们的产品通过严格的检测和质量控制，保证食品的安全和口感的卓越。

板栗粘豆包OEM满足您的个性化需求

在市场竞争激烈的情况下，如何突破同质化的竞争，树立自己的品牌形象显得尤为重要。作为板栗粘豆包的OEM厂商，山东天惠供应链有限公司为您提供个性化的生产定制服务。您可以根据自己的需求，选择特定的原材料、包装形式、产品口味等，让您的产品在市场上独树一帜。

板栗粘豆包定制，满足不同消费人群需求

消费者对板栗粘豆包的需求各不相同，有些人喜欢传统口味，有些人则喜欢更加创新的口味。山东天惠供应链有限公司提供板栗粘豆包的定制服务，让您可以根据市场的需求，选择不同的产品口味。我们的产品拥有丰富的口味选择，包括原味、香葱味、辣味等等，满足不同消费人群的需求。

产品参数名称：原材料、发货方式、发货地、生产商、快递公司、品牌

产品参数值：小麦面粉、水、小香葱等、线上、线下、山东、重庆、湖南、黑龙江、山东天惠供应链有限公司、中通、顺丰、线下物流、千江粮葶

作为粘豆包生产商，我们注重原材料的选择和质量。我们使用优质的小麦面粉和水作为主要原材料，结合小香葱等多种配料，制作出口感细腻、口味浓郁的板栗粘豆包。发货方式灵活多样，支持线上和线下的发货，以便客户根据需求进行选择。生产商山东天惠供应链有限公司拥有丰富的生产经验和先进的生产设备，保证产品的质量和产量。

为了保证产品的安全和及时送达，我们合作的快递公司包括中通和顺丰。无论是在山东、重庆、湖南还是黑龙江，我们都能通过可靠的配送网络将产品准时送达。品牌的建设是企业长期发展的关键，我们的品牌"千江粮葶"力求通过不断创新和提升产品质量，树立的品牌形象。

我们坚持以客户为中心，为客户提供高品质的粘豆包产品和服务。作为山东天惠供应链有限公司，我们具备丰富的经验和知识，在粘豆包生产方面和代加工方面有着独特的优势。如果您有任何关于板栗粘豆包的需求，欢迎随时与我们联系，我们将为您提供满意的解决方案。

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饼。在小圆饼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，将小圆饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。将所有饼胚做好后，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。