

宁夏淄博气泡饼代发批发包邮工厂

产品名称	宁夏淄博气泡饼代发批发包邮工厂
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 品牌:千江粮葶 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

作为淄博小饼的生产商，我们——山东天惠供应链有限公司，是一家专注于小饼生产及代加工的厂家。在此，我们非常荣幸地向您介绍我们的产品——淄博小饼，并分享我们的业务合作方式和合作条件。

淄博小饼是一个经典而美味的小吃，它口感酥脆，香气扑鼻，深受广大消费者喜爱。我们以高品质的原材料为基础，采用先进的制作工艺，为消费者带来口感独特的淄博小饼。

我们的产品参数如下：

- 原材料：小麦面粉、水、大黄米等；
- 发货方式：线上、线下物流，支持包邮；
- 发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江等地；
- 生产商：山东天惠供应链有限公司；
- 快递公司：中通、顺丰等物流公司；
- 品牌：千江粮葶。

作为淄博小饼的生产商，我们提供多种合作方式，以满足不同合作伙伴的需求。

1. 淄博小饼生产方面

作为生产商，我们具有自己的生产基地，拥有先进的设备和技术团队，能够确保产品的质量和生产效率。我们可以根据客户的需求定制不同口味和规格的淄博小饼，并提供高质量的产品。

2. 淄博小饼代加工

我们提供淄博小饼的代加工服务，可以按照客户提供的配方和要求进行生产。无论是批量生产还是定制加工，我们都能够满足客户的需求，并确保产品质量和口感的一致性。

3. 淄博小饼一件代发

我们支持淄博小饼的一件代发业务，无需客户承担库存风险和发货物流的烦恼。客户只需要将订单信息传给我们，我们将负责生产、发货和售后服务，让客户可以专注于销售。

电商合作是我们的重点合作领域之一。我们欢迎各类电商平台与我们进行合作，无论是B2B还是B2C，我们都有丰富的经验和资源来支持合作伙伴的平台发展。

在合作中，我们承诺提供优质的产品和服务，以竭力满足客户的需求。我们的价格为1.00元/个，这也是我们为了让更多消费者享受到美味的淄博小饼而做出的优惠。

在此，我们非常期待能与您建立长期合作伙伴关系，共同推广淄博小饼的魅力。如果您对我们的产品和合作方式有任何疑问或需要进一步了解，请随时与我们联系。期待与您的合作！

【知识】

- 淄博小饼的历史渊源：淄博小饼是山东地区的传统特色美食，具有悠久的历史渊源。它的制作工艺独特，口感酥脆，是淄博地区的一张美食名片。
- 小麦面粉的特点：小麦面粉是淄博小饼的主要原材料之一，它富含蛋白质、维生素和矿物质等营养成分，具有良好的发酵性和黏性，能够使淄博小饼更加酥脆可口。
- 线上物流与线下物流的优劣势：线上物流以速度快、配送范围广为特点，适用于跨地区的快递配送；线下物流则更适用于同城配送和品牌体验店的供货，能够提供更高品质的服务和更快的响应速度。

【问答】

1. 淄博小饼有哪些口味可以选择？

我们提供多种口味的淄博小饼供客户选择，包括原味、五香、芝麻、辣味等，还可以根据客户的需求进行定制。

2. 您的生产基地在哪里？

我们的生产基地位于山东淄博，这里是淄博小饼的故乡，拥有丰富的制作经验和优质的原材料资源。

3. 淄博小饼怎样包装？

我们提供多种包装方式，可以根据客户的需求进行定制，常见的包装方式有盒装、袋装和瓶装等。

以上是关于的介绍，希望能为您带来一些了解。如果您有进一步的合作意向或其他问题，请随时联系我们。谢谢！

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。