

甘肃老上海葱油饼商超代加工贴牌定制厂

产品名称	甘肃老上海葱油饼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	发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 发货方式:线上、线下 快递公司:中通、顺丰、线下物流
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，作为中国传统小吃之一，一直以来受到广大消费者的青睐。然而，随着人们对食品安全和口感要求的提高，对于葱油饼的产地、原材料、制作工艺等方面也提出了更高的期望。为了满足市场的需求，山东天惠供应链有限公司作为葱油饼生产商、代加工商以及定制厂应运而生。

葱油饼生产方面，山东天惠供应链有限公司采用优质的小麦面粉作为主要原材料，搭配适量的水和新鲜的小香葱等调料，保证了葱油饼的制作原料的质量和口感。公司注重生产过程中的卫生和安全，严格遵守食品生产标准，确保每一块葱油饼都是新鲜、美味且安全的。

另外，山东天惠供应链有限公司还提供手抓饼的代加工服务。无论您是商超、餐饮连锁店、酒店，还是其他经营场所，只需将您的需要告诉我们，我们将为您定制和加工出符合您要求的手抓饼产品。我们拥有的技术团队和生产设备，能够确保手抓饼的质量和口感。

作为一家贴牌定制厂，山东天惠供应链有限公司可以根据客户的要求进行产品定制。无论是葱油饼的外形、口味还是包装，我们都可以根据客户的需求进行个性化定制，以满足不同消费者的需求。

在价格方面，山东天惠供应链有限公司提供具有竞争力的价格策略。我们将以1.00元/个的价格进行葱油饼的批发，并提供葱油饼的OEM服务和定制服务，以满足客户的不同需求。

产品参数如下：

- 原材料: 小麦面粉、水、小香葱等
- 发货方式：线上、线下

- 发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江

- 生产商：山东天惠供应链有限公司

- 快递公司：中通、顺丰、线下物流

对于葱油饼代加工方面的知识，可以提供以下问答：

1. 葱油饼代加工需要多长时间？

葱油饼代加工的时间取决于订单量和客户要求的定制程度。一般情况下，我们的生产周期为3-5个工作日。

2. 代加工的葱油饼如何保持口感？

为了保持葱油饼的口感，我们采用的工艺对饼皮进行烘烤，以确保饼皮的松软和香脆，同时制作过程中注重用料的均匀和熟透度的掌握。

3. 定制葱油饼的包装有哪些选择？

我们提供多种包装定制选项，可以根据客户的需求选择不同的包装材料和尺寸，如透明塑料袋、纸盒、牛皮纸包装等。

通过山东天惠供应链有限公司的葱油饼生产和代加工服务，消费者可以享受到优质、安全、个性化的葱油饼商品。无论您是想要批发购买，还是定制个性化的葱油饼，我们都会竭尽全力满足您的需求。

首先，需要准备好制作葱油饼所需的主要食材，包括面粉、葱花、盐、油等。然后，将面粉和水混合揉成面团，搓成长条并切成小块。接着，将小块擀成薄片，刷上油，撒上葱花、盐等调料，卷起并压平。后，放入平底锅中烙至金黄色即可。

同时，还需要注意一些制作葱油饼的细节。比如，在擀面皮的时候需要时不时地撒一些面粉，防止面皮粘在擀面杖上。另外，烙葱油饼的时候需要使用中小火，以免烙糊。需要注意的是，由于葱油饼代工的具体步骤可能会因人而异，因此以上方法仅供参考。