

西藏千川馒头批发代加工oem商家

产品名称	西藏千川馒头批发代加工oem商家
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	生产商:山东天惠供应链有限公司 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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

作为一家馒头生产商，我们山东天惠供应链有限公司为各地区的馒头批发商提供优质的馒头产品，并支持OEM代加工服务。我们致力于为客户提供高品质、营养丰富、口感独特的馒头，满足市场需求。

馒头批发

我们的馒头以1.00元/个的价格进行批发，以确保您的利润空间。我们提供大批量的馒头供应，以满足您的需求。馒头是每个中华家庭餐桌不可或缺的食品之一，是人们日常饮食中的重要组成部分。我们的馒头既可作为早餐，也可作为正餐的主食之一，为消费者提供方便、美味又营养的选择。

馒头批发OEM代加工

如果您希望在馒头上推出自己的品牌，我们提供OEM代加工服务。您可以根据自己的需求进行各种定制，包括包装设计、标识、形状和口味等。我们的团队将根据您的需求和要求，为您量身打造的馒头产品线，帮助您在市场上建立自己的品牌形象，拓展销售渠道。

馒头贴牌

除了OEM代加工服务，我们还提供馒头贴牌服务。如果您没有自己的生产设备，却希望拥有自己的馒头品牌，我们将为您提供全套的生产工艺和配方，并负责生产和供应您的品牌产品。您只需专注于市场推广和销售，将我们的优质馒头产品带给更多消费者。

馒头发货方式

我们支持线上和线下两种方式进行发货。线上发货方式方便快捷，灵活适应各地区的需求。线下发货方

式则更适合定期大批量的供应，确保及时送达。

馒头发货地

我们的主要发货地为山东、重庆、湖南和黑龙江。我们拥有完善的物流配送网络，可以快速、准确地为您送达馒头产品。您可以根据您所在地区的需求选择近的发货地，以确保您的供应链畅通无阻。

快递公司

我们与中通和顺丰等快递公司建立了合作关系。他们拥有强大的全国性快递网络，保证您的货物安全、及时地送达目的地。

品牌

我们的品牌"千江粮萃"代表着我们对优质食材和工艺的追求。我们严格把控原材料的选择和馒头的制作工艺，以确保每一款馒头都符合我们的品质要求。我们的馒头在口感上独具特色，色香味俱佳，深受消费者喜爱。

馒头生产方面，我们采用优质的小麦面粉和水作为主要原材料，结合大黄米等特色配料，制作出口感松软，口感QQ的馒头产品。我们拥有先进的生产设备和技术团队，严格控制每一个生产环节，确保产品质量的稳定性和一致性。

馒头一件代发，我们提供一站式服务，帮助您将馒头产品直接发往您的客户。我们的物流团队将负责整个发货过程，确保您的产品安全送达客户手中。

电商合作方面，我们欢迎各大电商平台和线下商家的合作。我们可以提供的产品支持和市场推广策略，共同打造馒头品牌形象，拓展销售渠道。

在山东天惠供应链有限公司，我们以馒头为核心，致力于为客户提供优质的馒头产品和服务。无论是批发、OEM代加工、贴牌还是电商合作，我们都将以、高效的态度为您提供全方位的支持和指导。期待与您的合作，共同发展壮大馒头市场！

准备原材料：面粉、酵母、水等。

和面：将面粉和酵母混合，慢慢加入水，揉成面团。面团的软硬程度要适中，不能太硬或太软。将面团揉至表面光滑，不粘手。

分剂：将面团分成适当大小的剂子，大小可以根据需要进行调整。

整形：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌或擀面杖将其揉圆或擀成圆形薄片。

醒发：将整形好的馒头生坯放入蒸锅中，盖上锅盖，放置于温暖处醒发。醒发时间根据温度和季节不同而有所不同，通常需要30分钟至1小时左右，直到馒头生坯变得轻盈、膨胀，手感发轻。

蒸制：醒发完成后，开火将水烧开，然后改用中火蒸制。根据馒头大小的不同，蒸制时间一般在10至20分钟左右。当馒头变得洁白、膨胀，手感发轻时，即可关火。

取出：关火后，等待数分钟再打开锅盖，取出馒头。这样可以使馒头不至于塌陷或表面起皱