

西藏大烧饼定制代发批发包邮工厂

产品名称	西藏大烧饼定制代发批发包邮工厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:千江粮葶 原材料:小麦面粉、水、大黄米等 生产商:山东天惠供应链有限公司
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

【标题】

【简介】本文将介绍由山东天惠供应链有限公司生产的西藏大烧饼的批发、OEM加工、代发服务及与电商的合作。我们将详细解读产品参数，以及揭示一些容易被忽视的细节。

【烧饼批发】

作为烧饼生产商，山东天惠供应链有限公司提供大规模的烧饼批发服务。我们的烧饼以1.00元/个的价格批发，以满足不同客户的需求。

【烧饼批发OEM】

除了批发服务，我们也提供烧饼的OEM加工服务。客户可以根据自己的需求定制烧饼的原材料和配方，以打造独特的产品。我们拥有经验丰富的烧饼技术团队，可以确保以高质量的标准进行OEM加工。

【烧饼贴牌代发】

对于那些想要以自己品牌销售烧饼的客户，我们提供烧饼的贴牌代发服务。客户只需提供自己的品牌标识和包装设计，我们将贴牌生产和代发至指定地点。这种形式的合作可以帮助客户降低运营成本，快速进入市场。

【电商合作】

在电商行业中，烧饼是一种具有潜力的美食产品。我们非常欢迎与电商平台的合作，以扩大烧饼的销售渠道。山东天惠供应链有限公司可以提供线上和线下的发货方式，以满足不同电商平台的要求。同时，

我们与多家快递公司合作，如中通、顺丰等，以确保及时的配送服务。

【产品参数】

1. 原材料：我们的烧饼采用高质量的小麦面粉、水和大黄米等原材料，以保证口感和营养均衡。
2. 发货方式：我们提供线上和线下两种发货方式，以便客户选择方便的方式。
3. 发货地：我们的生产地点位于山东、重庆、湖南和黑龙江等地，以确保及时发货并降低运输成本。
4. 生产商：山东天惠供应链有限公司是一家的烧饼生产商，我们拥有先进的生产设备和技术团队。
5. 快递公司：我们与多家快递公司合作，如中通和顺丰，以保证快速可靠的配送服务。
6. 品牌：客户可以选择贴牌代发，将自己的品牌标识和包装设计应用于烧饼产品，以提升品牌形象。

【知识】

烧饼是一种传统的中式糕点，以其香脆的口感和丰富的营养成为人们喜爱的美食。在制作过程中，小麦面粉是主要的原材料，其含有丰富的蛋白质和碳水化合物，能够提供人体所需的能量。水的加入可以使面团更易于操作和塑性，帮助形成烧饼的独特形状。而添加大黄米等多样原材料，则可以赋予烧饼不同的口感和风味。

【细节和指导】

1. 在进行烧饼批发时，了解市场需求和客户喜好是至关重要的。山东天惠供应链有限公司根据市场调研和客户反馈，不断改进产品质量和口感，以满足不同客户的需求。
2. 在进行烧饼OEM加工时，与客户充分沟通，了解其需求并提供建议。我们的技术团队将根据客户要求，调整原材料配比、工艺流程等，确保定制的烧饼符合客户的品牌形象和品质标准。
3. 在进行烧饼贴牌代发时，了解客户的品牌定位和目标市场非常重要。我们提供的包装设计建议，帮助客户打造独特的品牌形象，并协助在产品包装上展示客户的独特价值主张。

【问答】

1. 问：烧饼的保质期是多久？

答：通常情况下，烧饼的保质期为3-5天，保存在阴凉干燥处可以延长保鲜时间。

2. 问：烧饼是否适合在快递中配送？

答：是的，我们与多家快递公司合作，通过的包装和配送服务，确保烧饼在配送过程中的完整性和新鲜度。

3. 问：为什么选择山东天惠供应链有限公司？

答：山东天惠供应链有限公司拥有丰富的烧饼生产经验和的生产设备，以及高效可靠的供应链和配送服务，能够提供高质量的烧饼产品和定制化服务，满足客户的需求。

通过本文的介绍，您可以深入了解山东天惠供应链有限公司作为烧饼生产商所提供的批发、OEM加工、代发服务及与电商的合作方式。我们的知识和细致的指导将帮助您了解烧饼行业的相关细节，并为您的业务带来更多的机会和成功。

准备原材料：面粉、水、酵母、盐、芝麻、葱花等。

和面：将面粉、酵母、盐和水混合在一起，揉成面团，发酵30分钟左右。

制作馅料：将芝麻和葱花混合在一起，加入适量的盐和花生油拌匀。

揉面团：将发酵好的面团揉匀，分成若干个小剂子。

包馅：将每个小剂子擀成薄片，加入适量的馅料，然后包起来。

擀饼：将包好的烧饼擀成圆形薄片。

煎饼：在平底锅中加入油，将烧饼放入锅中煎至两面金黄色。

取出：将煎好的烧饼取出，即可食用。