

广东筋饼批发代加工oem商家

产品名称	广东筋饼批发代加工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	发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 品牌:千江粮葶 原材料:小麦面粉、水、大黄米等
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

广东筋饼批发代加工OEM商家

随着人们对美食的不断追求，北京烤鸭饼作为一种独具特色的糕点，受到了越来越多消费者的喜爱和追捧。作为一家专注于北京烤鸭饼的生产商，我们供应全国各地的批发商和零售商，为他们打造品质卓越的北京烤鸭饼，帮助他们获得更大的市场份额。同时，我们也欢迎与广东各地的筋饼批发商合作，提供代加工OEM服务，助力他们拓展业务。

北京烤鸭饼批发：我们提供的北京烤鸭饼以其香酥可口、口感独特的特点备受欢迎。采用优质的小麦面粉、水、大黄米等原材料，我们的烤鸭饼口感饱满且色香味俱佳，每个仅售1.00元，具有很高的性价比。

北京烤鸭饼批发OEM：为了更好地满足广东筋饼批发商的需求，我们提供OEM服务。这意味着我们可以根据客户的要求进行个性化定制，客户可以决定产品的包装、外观以及其他细节。我们能够确保以我们独特的配方和工艺制作烤鸭饼，从而保证产品的质量和口感。

北京烤鸭饼贴牌：对于那些希望推出自己品牌的客户，我们也提供烤鸭饼贴牌服务。我们可以根据客户的要求在烤鸭饼包装上印刷客户品牌的标志，助力客户打造独特的品牌形象。这样的独特商业模式不仅能够提升品牌度，还能让消费者对产品有更深刻的印象。

与广东筋饼批发商的合作：我们非常重视与广东地区的筋饼批发商的合作。我们的发货方式既可以线上，也可以线下，根据客户的需求提供灵活配送服务。我们的发货地主要集中在山东、重庆、湖南、黑龙江等地，以满足不同地区筋饼批发商的需求。

与电商的合作：随着电子商务的快速发展，我们也积极寻求与电商平台的合作。借助电商平台的巨大流

量和销售渠道，我们能够将北京烤鸭饼推广到更多的消费者，让更多的人品尝到我们的精品糕点。同时我们与中通、顺丰等快递公司合作，保证产品的及时、高效送达。

山东天惠供应链有限公司：我们是一家拥有丰富经验和技术的北京烤鸭饼生产商和批发商。我们致力于打造高品质的烤鸭饼，并提供一系列的服务和方案，以满足客户不同的需求。我们的团队由烘焙师和食品技术专家组成，可以确保产品的质量和口感达到状态。

知识：

1. 北京烤鸭饼的制作工艺：北京烤鸭饼采用烘焙工艺制作，首先将面团擀成薄片，然后根据客户的需求切成合适的形状，再进行烘烤。烘烤时需要掌握合适的温度和时间，以保证烤鸭饼的香酥口感。
2. 北京烤鸭饼的原材料选择：优质的小麦面粉是制作烤鸭饼的基础原料，面粉的品质直接影响到烤鸭饼口感的好坏。此外，使用适量的水和大黄米等辅助材料也能增加烤鸭饼的口感和风味。
3. 烤鸭饼的保存和运输：为了确保北京烤鸭饼的新鲜度和口感，我们采用的包装和储存方法，以延长产品的保质期。在运输过程中，选择合适的快递公司并采取适当的包装措施，以保证产品的正常运输和送达。

问答：

1. 问：北京烤鸭饼的产地是哪里？

答：我们的北京烤鸭饼生产地主要位于山东等地，以保证原材料的新鲜和质量。

2. 问：如果我想要代加工OEM的服务，需要提供怎样的要求？

答：您可以告诉我们您想要定制的包装、外观和其他细节要求，我们将根据您的要求进行个性化定制。

3. 问：烤鸭饼贴牌服务是否支持小批量订单？

答：是的，我们支持小批量订单，无论您的需求是多少，我们都会全力满足。

通过不断努力和 innovation，山东天惠供应链有限公司致力于提供高品质的北京烤鸭饼和的服务。我们热忱欢迎广东地区的筋饼批发商与我们合作，共同发展壮大。如果您对我们的产品和服务感兴趣，欢迎随时联系我们，我们将竭诚为您服务。

准备原材料：面粉、鸭肉、葱、姜、蒜、酱料等。

和面：将面粉和水混合搅拌成面团，揉至面团表面光滑，不粘手。将面团分成大小相等的剂子，用擀面杖将每个剂子擀成圆形薄饼。

制作烤鸭：将鸭肉切成薄片，锅中加入油，将葱、姜、蒜爆炒后加入鸭肉翻炒至熟。将酱料倒入锅中与鸭肉一起炖煮，直到汁收干。将鸭肉夹出沥干备用。

制作夹馅：将烤鸭片放在擀好的薄饼上，加入葱花、香菜等蔬菜，将饼对折即可。

烤制：将夹好的烤鸭饼放在平底锅中，用中小火慢慢烙至两面金黄酥脆即可。