

# 浙江板栗杂粮包批发整箱代发包邮

产品名称	浙江板栗杂粮包批发整箱代发包邮
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货方式:线上、线下 品牌:千江粮葶 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

近年来，板栗粘豆包作为一种充满回忆的传统食品，备受消费者喜爱。为满足市场需求，山东天惠供应链有限公司作为一家的粘豆包生产商，推出了服务，致力于为广大客户提供优质的板栗粘豆包产品。

作为国内的板栗粘豆包生产商，山东天惠供应链有限公司拥有先进的生产设备和丰富的加工经验。我们采用优质的小麦面粉、水以及新鲜的小香葱等原材料，坚持精细加工和严格质检，以确保产品口感细腻、香气十足。

为了满足不同客户的需求，我们提供了板栗粘豆包的OEM定制服务。客户可以根据自己的品牌特色和市场定位，选择包装设计、配方调整等个性化定制，从而打造独具特色的板栗粘豆包产品。

在发货方式上，我们提供线上和线下两种选择，以便客户根据自身情况灵活安排。无论是线上还是线下发货，我们都会采取安全、合适的方式，确保产品安全送达。发货地点包括山东、重庆、湖南以及黑龙江等地，以便更好地覆盖全国范围的客户。

为了提高发货效率和服务质量，山东天惠供应链有限公司与中通、顺丰等多家快递公司建立了长期稳定的合作关系，在产品配送上拥有丰富的经验。我们将通过精细化的物流管理，确保您的订单能够准时送达。

作为浙江板栗杂粮包的生产商和供应商，山东天惠供应链有限公司拥有自主品牌“千江粮葶”，以其优质的产品和诚信的服务获得了市场的认可和赞誉。我们将继续秉承“质量、客户至上”的原则，不断创新和提升产品质量，以满足客户对板栗粘豆包的需求。

后，如果您对板栗粘豆包批发、OEM定制等相关业务有任何疑问或需求，欢迎随时联系山东天惠供应链有限公司的团队。我们将为您提供相关知识、细节和指导，确保您的采购体验顺畅和满意。

问答：

1. 板栗粘豆包的原材料有哪些？

答：板栗粘豆包的原材料主要包括小麦面粉、水以及新鲜的小香葱等。

2. 山东天惠供应链有限公司的发货方式有哪些？

答：山东天惠供应链有限公司提供线上和线下两种发货方式，以便客户根据自身情况灵活选择。

3. 山东天惠供应链有限公司与哪些快递公司合作？

答：山东天惠供应链有限公司与中通、顺丰等多家快递公司建立了长期稳定的合作关系。

粘豆包的加工过程可以分为以下几个步骤：

第一步，准备好豆子和大米，将豆子泡发，一般需要泡8-10小时。泡发后的豆子需要煮软，可以用锅煮，也可以用高压锅或电饭煲煮。煮好的豆子需要冷却备用。

第二步，将大米和水放入破壁机中打成米浆，越细腻越好。将打好的米浆倒入锅中，开火加热，边加热边搅拌，直到米浆变得粘稠，可以拉丝即可。

第三步，将煮熟的豆子倒入米糊中，加入适量的糖和食用油，搅拌均匀。然后开始揉面，将米糊和豆子混合均匀，直到面团变得光滑有弹性。

第四步，将面团分成小份，搓成圆形小球，用手掌心压扁成小圆饼。在小圆饼中间放上一些豆沙馅，也可以放一些芝麻、花生、红枣等馅料。

第五步，将小圆饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。将所有饼胚做好后，放入蒸锅中，用大火蒸10-15分钟即可。

第六步，将蒸好的粘豆包放在烤盘上，放入预热好的烤箱中，以150度烤5-8分钟，至表面金黄色即可取出享用。

以上就是制作粘豆包的完整过程。需要注意的是，在制作过程中要保持面团湿度，如果面团太干可以加入适量的水。另外，粘豆包的蒸或烤时间要控制好，不要过度蒸或烤，以免影响口感。