

西藏板栗杂粮包代工定制生产OEM厂

产品名称	西藏板栗杂粮包代工定制生产OEM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 快递公司:中通、顺丰、线下物流 发货方式:线上、线下
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

本文将为您介绍西藏板栗杂粮包的代工定制生产情况，并深入探讨粘豆包生产以及粘豆包代加工这两个方面。希望通过本文的描述，能够为您提供详尽的了解，引导您进行购买决策。

作为专业的粘豆包生产企业，山东天惠供应链有限公司承接各类粘豆包的代工定制生产，我们的主要产品是板栗粘豆包。无论您是需要批发，还是进行OEM代工，亦或是需要定制属于您自己品牌的板栗粘豆包，我们都能满足您的需求。

价格方面，我们提供的板栗粘豆包的价格为1.00元/个。这个价格非常合理，无论是批发、OEM代加工还是定制生产，都能够保证您的利益最大化。

板栗粘豆包的原材料主要包括小麦面粉、水、小香葱等，我们将严格控制原材料质量，以确保产品的口感和品质达到zuijia。发货方式可以根据您的需求选择线上或线下，发货地覆盖了山东、重庆、湖南以及黑龙江等多个省市地区。

在代工定制生产方面，山东天惠供应链有限公司作为生产商，您可以选择我们进行代工。我们将根据您的需求，为您量身定制合适的包装和包装设计，确保产品与您的品牌形象匹配。同时，我们与中通、顺丰等zhiming物流公司合作，为您提供高效快捷的物流配送服务。

总之，无论您是需要批发、OEM代加工还是定制生产板栗粘豆包，山东天惠供应链有限公司都是您的shouxuan合作伙伴。我们拥有多年的生产经验和优质的产品质量，能够为您提供满意的服务。期待与您合作！

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。