

青海板栗粘豆包代工定制生产OEM厂

产品名称	青海板栗粘豆包代工定制生产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	原材料:小麦面粉、水、小香葱等 发货方式:线上、线下 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

青海板栗粘豆包代工定制生产OEM厂是山东天惠供应链有限公司为满足市场需求而推出的一项专业服务，我们提供优质的板栗粘豆包批发、OEM代加工和定制服务，价格仅为1.00元/个。

作为一家具备丰富经验的生产商，我们深知原材料对于产品质量的重要性。青海板栗粘豆包采用优质的小麦面粉、水和小香葱等原材料制作而成，确保口感独特、营养丰富。我们严格把控原材料的选购过程，只选择最优质的原材料用于生产，以确保产品的品质和口感达到最佳状态。

为了方便客户的购买和配送，我们提供线上和线下两种发货方式。客户可以根据自己的实际需求选择适合的发货方式，使购买变得更加便利。同时，我们的发货地点遍布全国，包括山东、重庆、湖南和黑龙江等地，确保能够及时将产品送至客户手中。

山东天惠供应链有限公司作为本产品的生产商，以诚信和质量为核心价值观，为客户提供卓越的产品和服务。我们拥有专业的团队和先进的设备，能够灵活应对各种定制需求。无论是产品外包装的设计还是板栗粘豆包的口味调整，我们都能根据客户的要求进行个性化定制，使产品更符合市场需求。

在产品配送方面，我们与中通和顺丰等知名快递公司建立了稳定的合作关系。客户购买的板栗粘豆包可以通过线下物流进行配送，确保在最短的时间内送达指定地点。

作为一款知名品牌的代工厂，我们始终将质量放在首位，力求为客户提供满意的服务。同时，我们的产品已通过千江粮葶认证，确保了产品的质量和安全。我们的板栗粘豆包不仅美味可口，而且健康营养，是一款适合多种场合食用的美味小吃。

青海板栗粘豆包代工定制生产OEM厂是您值得信赖的合作伙伴。无论您是需要批发、OEM代加工还是定制服务，我们都能够为您提供高品质的产品和专业的服务。欢迎联系我们，让我们一起开创美味事业！

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。