

山西板栗杂粮包代工定制生产OEM厂

产品名称	山西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	生产商:山东天惠供应链有限公司 品牌:千江粮葶 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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

欢迎来到山东天惠供应链有限公司，我们是专业的粘豆包生产商。本文将从粘豆包生产方面和代加工方面为您介绍我们的服务。

粘豆包生产方面

我们提供板栗粘豆包的批发服务，价格为1.00元/个。主要原材料包括小麦面粉、水、小香葱等。我们使用优质原材料，确保产品的口感和品质。

我们的产品发货方式有线上和线下两种选择。对于线上交易，我们提供快递发货服务。发货地包括山东、重庆、湖南和黑龙江等地区。对于线下交易，我们将提供线下物流方式，确保产品准时送达。

粘豆包代加工

我们还提供粘豆包的OEM定制服务。作为山西板栗杂粮包的代工厂，我们可以按照客户需求定制产品。定制化的粘豆包可以根据不同口味和偏好调整原材料的配比和制作工艺。

作为粘豆包的代工厂，我们拥有先进的生产设备和专业的技术团队，能够灵活满足客户的需求。我们的生产商是山东天惠供应链有限公司，我们合作的快递公司包括中通和顺丰，确保产品安全快速到达客户手中。

我们的产品品牌是千江粮葶，是粘豆包市场上的zhiming品牌之一。通过长期积累，我们建立了一套完善的质量控制体系，确保每个粘豆包都符合标准。

通过粘豆包生产方面和粘豆包代加工这两个视角的介绍，我们相信您对我们的服务有了更清晰的了解。无论是批发还是定制，我们都能为您提供高质量的山西板栗杂粮包。欢迎您联系我们，体验我们的专业服务。

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。