

# 吉林红豆粘豆包批发整箱代发包邮

产品名称	吉林红豆粘豆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	快递公司:中通、顺丰、线下物流 生产商:山东天惠供应链有限公司 品牌:千江粮葶
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

吉林红豆粘豆包批发整箱代发包邮是山东天惠供应链有限公司提供的一项专业服务。我们拥有多年的粘豆包生产经验，能够为客户提供优质的粘豆包产品。

作为一家专业的粘豆包生产商，我们具备完善的生产体系和严格的质量控制，确保每个粘豆包都符合国家食品卫生标准。我们还提供粘豆包手抓饼批发、粘豆包OEM和粘豆包定制批发等多种服务，满足不同客户的需求。

我们的粘豆包价格非常实惠，只需1.00元/个，无论是批发还是代加工都能获得优惠的价格。我们还提供包邮服务，让客户享受到更便捷的购物体验。

以下是吉林红豆粘豆包的产品参数：

品牌：千江粮葶 发货方式：线上、线下 发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江  
生产商：山东天惠供应链有限公司 快递公司：中通、顺丰、线下物流

我们的粘豆包采用千江粮葶品牌，并支持线上和线下的发货方式，客户可以根据自己的需求选择合适的渠道。我们的生产地遍布全国，方便快速发货，让客户能够及时收到产品。

作为一家有着多年经验的粘豆包供应商，我们与中通、顺丰等知名快递公司合作，保证产品能够安全送达客户手中。我们还提供线下物流服务，更加贴近客户，提供更快捷的配送。

无论您是需要粘豆包手抓饼批发、粘豆包OEM还是粘豆包定制批发，山东天惠供应链有限公司都能为您提供专业的服务。我们坚持以客户为中心，致力于为客户提供优质的产品和满意的服务。

如果您有任何关于粘豆包的需求或疑问，请随时联系我们。我们期待与您合作，共创美好未来！

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。