

海南板栗粘豆包代工定制生产OEM厂

产品名称	海南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	快递公司:中通、顺丰、线下物流 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

尊敬的客户，您好！

感谢您选择山东天惠供应链有限公司作为您的合作伙伴，我们是一家专业从事食品代工和定制生产的公司。我们自豪地向您介绍我们的最新产品——海南板栗粘豆包。

板栗粘豆包是一种传统粘豆包的变种，以新鲜的海南板栗为主要原材料，经过精心加工制作而成。我们深知您对品质和口感的要求，因此我们严格选择优质小麦面粉、新鲜水、香葱等原材料，确保制作出一个口感鲜美、香气扑鼻的板栗粘豆包。每个板栗粘豆包的价格为仅1.00元/个，让您享受到物超所值的美味。

对于批发、OEM或定制需求，我们可以根据您的具体要求进行加工生产。您可以选择线上或线下的发货方式，我们可以根据您的要求在山东、重庆、湖南、黑龙江等地进行发货。作为一家zishen的生产商，我们拥有先进的生产设备和youxiu的生产团队，能够保证产品的生产质量和交货时间。

我们与中通、顺丰等多家快递公司建立了合作关系，可以提供便捷可靠的线下物流服务，确保您尽快收到您订购的板栗粘豆包。

作为一家zhiming的供应链公司，我们始终秉承“品质至上，客户至上”的原则，为客户提供优质的产品和满意的服务。我们的品牌“千江粮葶”以其独特的口感和高品质的产品在市场上享有盛誉。

除了品质保证，我们还注重细节，希望为您提供更全面的服務。我们的产品参数如下：

原材料	小麦面粉、水、小香葱等
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
品牌	千江粮葶

通过我们的粘豆包生产方面和粘豆包代加工方面的介绍，相信您对我们的产品有了更全面的了解。我们希望通过多个方面的描述和多角度的探索，引导您更好地了解并购买我们的板栗粘豆包。

期待与您建立长期的合作关系！如有任何疑问或合作需求，请随时与我们联系。

谢谢！

山东天惠供应链有限公司

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。