

内蒙古青岛大馒头整箱包邮批发代加工地

产品名称	内蒙古青岛大馒头整箱包邮批发代加工地
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

内蒙古青岛大馒头整箱包邮批发代加工地

您好！欢迎来到山东天惠供应链有限公司，我们是一家专注于馒头批发、馒头OEM代加工和馒头贴牌的供应商。今天，我们将从多个方面来介绍我们的产品和服务，帮助您了解我们的优势，并引导您购买。

馒头生产方面：

原材料：我们选用优质小麦面粉、水和大黄米等食材，确保馒头口感香软可口。

发货方式：我们提供线上和线下发货服务，根据您的需求选择最合适的方式。

发货地：我们的生产地坐落在青岛，这个美丽的海滨城市不仅环境优雅，而且交通便利。

馒头代加工：

生产商：我们是山东天惠供应链有限公司，经过多年发展，我们拥有先进的生产设备和专业的技术团队。
快递公司：我们与中通和顺丰等zhiming快递公司合作，确保您的馒头能够及时送达。

馒头一件代发：

线下物流：我们在重庆、湖南和黑龙江等地设有分销中心，可进行一件代发，帮助您快速发货。

千江粮草：我们为您提供品质保证，确保您所购买的馒头新鲜、安全、健康。

电商合作：

我们非常欢迎各类电商平台与我们合作，进行馒头批发、OEM代加工和贴牌业务。我们提供竞争力的价格，可根据您的需求量身定制产品。

如果您对我们的产品和服务有兴趣，欢迎随时联系我们，我们期待与您合作！

准备原材料：面粉、酵母、水等。

和面：将面粉和酵母混合，慢慢加入水，揉成面团。面团的软硬程度要适中，不能太硬或太软。将面团揉至表面光滑，不粘手。

分剂：将面团分成适当大小的剂子，大小可以根据需要进行调整。

整形：将每个剂子揉成圆形，然后用手掌或擀面杖将其揉圆或擀成圆形薄片。

醒发：将整形好的馒头生坯放入蒸锅中，盖上锅盖，放置于温暖处醒发。醒发时间根据温度和季节不同而有所不同，通常需要30分钟至1小时左右，直到馒头生坯变得轻盈、膨胀，手感发轻。

蒸制：醒发完成后，开火将水烧开，然后改用中火蒸制。根据馒头大小的不同，蒸制时间一般在10至20分钟左右。当馒头变得洁白、膨胀，手感发轻时，即可关火。

取出：关火后，等待数分钟再打开锅盖，取出馒头。这样可以使馒头不至于塌陷或表面起皱