

# 贵州板栗粘豆包商用批发代加工地

产品名称	贵州板栗粘豆包商用批发代加工地
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:千江粮葶 原材料:小麦面粉、水、小香葱等 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

### 贵州板栗粘豆包商用批发代加工地

板栗粘豆包是一种美味可口的小吃，深受广大消费者的喜爱。在这里，山东天惠供应链有限公司为您提供优质的贵州板栗粘豆包批发、OEM和定制服务。我们致力于为商家提供高品质的产品和yiliu的供应链服务，帮助您在市场竞争中脱颖而出。

**板栗粘豆包批发：**我们以1.00元/个的价格提供贵州板栗粘豆包的批发服务。作为生产商，我们使用优质的原材料，包括小麦面粉、水、小香葱等，确保产品口感和质量。**板栗粘豆包OEM：**我们提供板栗粘豆包的OEM服务，旨在满足商家的个性化需求。您可以定制产品包装、贴纸和标签等，让产品彰显独特的品牌形象。**板栗粘豆包定制：**我们也接受定制订单，根据您的要求生产板栗粘豆包。无论是规格、口味还是包装，我们都可以根据您的需求来定制，让您的产品与众不同。

除了提供优质的产品和服务，我们还注重发货方式和发货地的选择。您可以选择线上或线下购买，并且我们的发货地分布在重庆、湖南、黑龙江等地，确保您快速收到您的订单。

在发货环节中，我们与zhiming的快递公司中通和顺丰合作，以确保产品的安全和准时送达。我们致力于为客户提供更便捷、高效的线下物流服务，从而为您的生意保驾护航。

作为山东天惠供应链有限公司，我们拥有丰富的粘豆包生产经验和先进的生产设备。我们的专业团队将严格把控产品质量，确保每个粘豆包都经过精细的制作工艺，给您带来口感和视觉上的双重享受。

我们的目标是商家提供一站式的服务，从生产到发货，都能让您省心又放心。无论您是批发商还是直营店，我们都能根据您的需求提供定制化解决方案。

贵州板栗粘豆包商用批发代加工地，山东天惠供应链有限公司期待与您携手合作，共创辉煌！

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。