

# 宁夏杂粮包支持代发包邮厂

产品名称	宁夏杂粮包支持代发包邮厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	2.00/个
规格参数	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 原材料:小麦面粉、水、小香葱等
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

宁夏杂粮包支持代发包邮厂尊敬的客户：

欢迎您选择山东天惠供应链有限公司作为您宁夏杂粮包的合作伙伴。在这里，我们为您提供紫米粘豆包批发、黑米粘豆包代工和紫米粘豆包代加工服务，让您可以轻松获得高品质的杂粮包产品。

一、粘豆包生产方面我们的紫米粘豆包批发价格为每个2.00元。我们严格控制原材料的质量，使用千江粮葶等高品质杂粮，确保每一口粘豆包都口感独特、营养丰富。我们的产品参数如下：-  
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- 原材料：小麦面粉、水、小香葱等  
二、粘豆包代加工如果您有自己的品牌或者需要代加工，我们提供黑米粘豆包代工服务。我们拥有先进的生产设备和经验丰富的技术团队，能够根据您的要求生产出符合您要求的杂粮包产品。  
三、粘豆包历史

粘豆包是一种传统的粗粮食品，多年来深受人们喜爱。传统的粘豆包外表普通，材料单一，口感单调。而如今，加入了紫米、黑米等特色杂粮的粘豆包因其独特的口感和丰富的营养，受到越来越多人的喜爱。

在探索多个视角的，我们深入了解了客户的需求并加入了可能被忽略的细节。我们希望通过这些介绍，引导客户购买我们的宁夏杂粮包产品，让您享受到健康美味的粘豆包。感谢您对山东天惠供应链有限公司的支持与厚爱。如果您对我们的产品有任何疑问或有更多合作需求，请随时与我们联系。期待与您共创美好未来！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。