

云南杂粮豆包支持代发包邮厂

产品名称	云南杂粮豆包支持代发包邮厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	2.00/个
规格参数	发货方式:线上、线下 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 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

云南杂粮豆包支持代发包邮厂

云南杂粮豆包是一种以紫米和黑米为主要食材的美食，深受消费者喜爱。作为专业的云南杂粮豆包生产商，山东天惠供应链有限公司致力于为客户提供优质的紫米粘豆包批发、黑米粘豆包代工和紫米粘豆包代加工服务。

粘豆包的生产过程

在生产过程中，我们使用优质的千江粮葶作为主要原料。通过线上和线下两种发货方式，我们可以将产品快速送达到客户手中。发货地覆盖山东、重庆、湖南和黑龙江等地，确保产品的及时配送。

粘豆包的代加工服务

作为一家专业的粘豆包代加工厂，我们拥有先进的生产设备和技术团队，能够根据客户的要求进行生产加工。无论是批量生产还是个性化定制，我们都能满足客户的需求。我们还提供代发包邮服务，为客户节省物流成本。

粘豆包的历史

粘豆包作为一种传统的云南美食，已有悠久的历史。它是将小麦面粉、水和其他辅料搅拌均匀后制作而成，口感酥软，美味可口。随着时间的推移，人们不断改良和创新，使得粘豆包的口味更加丰富多样。

产品参数 品牌

千江粮葶

发货方式
发货地
生产商
快递公司
原材料

线上、线下
山东、重庆、湖南、黑龙江
山东天惠供应链有限公司
中通、顺丰、线下物流
小麦面粉、水、小香葱等

紫米粘豆包批发、黑米粘豆包代工、紫米粘豆包代加工，山东天惠供应链有限公司可以满足您的需求。我们提供优质的产品和服务，竭诚为您服务。快来尝试我们的粘豆包吧！

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。

