

山西红豆粘豆包批发整箱代发包邮

产品名称	山西红豆粘豆包批发整箱代发包邮
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 品牌:千江粮葶 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

我们是山东天惠供应链有限公司，作为一家粘豆包生产商，我们致力于提供高质量的粘豆包产品和优质的服务。本文将从粘豆包生产方面和粘豆包代加工这两个方面来介绍我们的产品。

粘豆包生产方面

我们的粘豆包以山西红豆为主要原料，通过精细的加工工艺制作而成。品牌为千江粮葶，保证了产品的品质和口感。我们提供手抓饼批发，OEM和定制批发服务，以满足不同客户的需求。

产品参数	参数名称	参数值
	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
	粘豆包代加工	

我们不仅提供粘豆包的生产与销售，还为客户提供粘豆包的代加工服务。无论您是饼店、餐饮连锁店还是零售商，我们都能按照您的要求进行代加工，定制出符合您品牌形象的粘豆包产品。

批发优惠

我们提供粘豆包批发整箱代发包邮服务，每个粘豆包的价格仅为1.00元/个。无论您需要多少数量的粘豆包，我们都能提供具有竞争力的价格和灵活的配送方式，为您的业务发展提供有力支持。

服务保障

作为一家专业的供应链公司，我们深知客户对产品质量和服务的重要性。因此，我们的产品经过严格的质量控制和检测，确保符合食品安全标准。我们的快递合作伙伴也是zhiming的物流公司，能够及时、安全地将产品送达您手中。

在选择粘豆包供应商时，品质、价格和服务是您需要考虑的重要因素。作为山东天惠供应链有限公司，我们拥有丰富的经验和专业团队，可以为您提供优质的粘豆包产品和yiliu的服务。请联系我们了解更多信息。

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。

