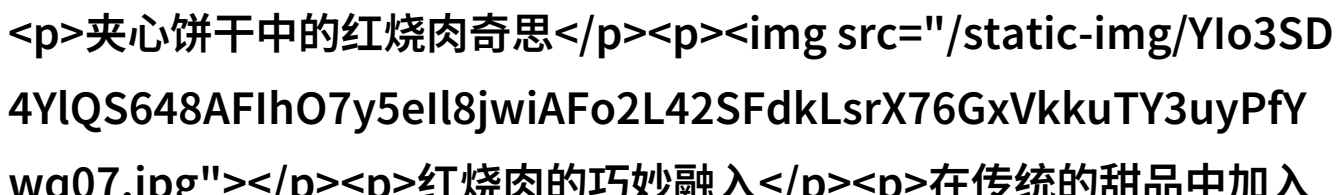


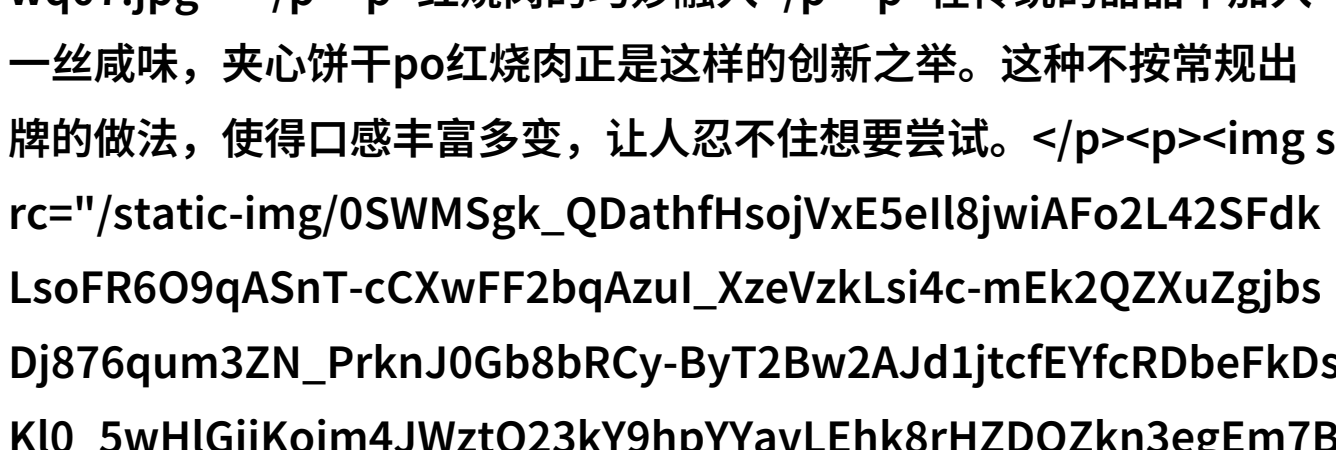
夹心饼干中的红烧肉奇思

夹心饼干中的红烧肉奇思



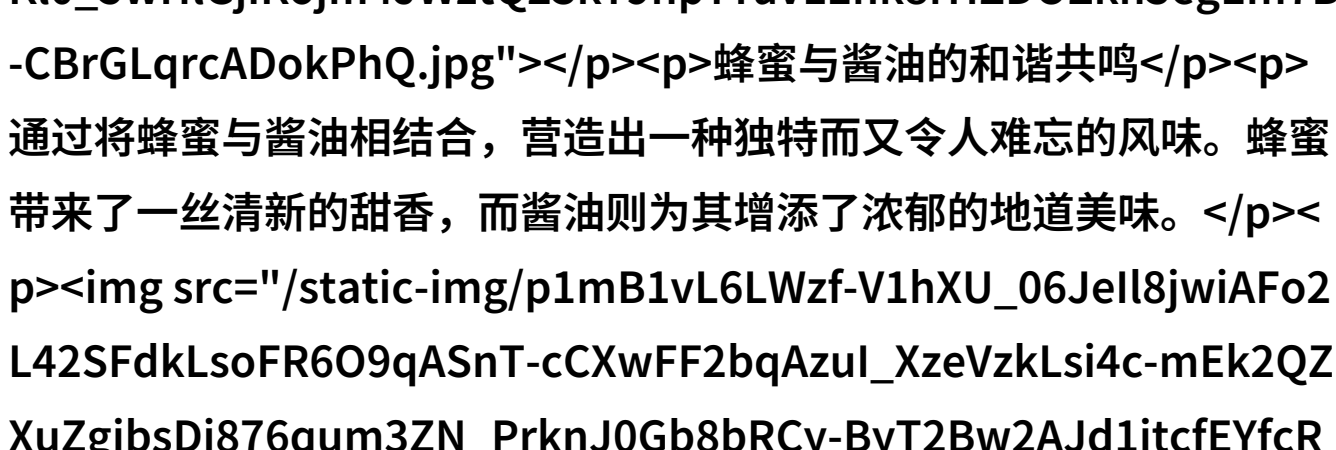
红烧肉的巧妙融入

在传统的甜品中加入一丝咸味，夹心饼干po红烧肉正是这样的创新之举。这种不按常规出牌的做法，使得口感丰富多变，让人忍不住想要尝试。



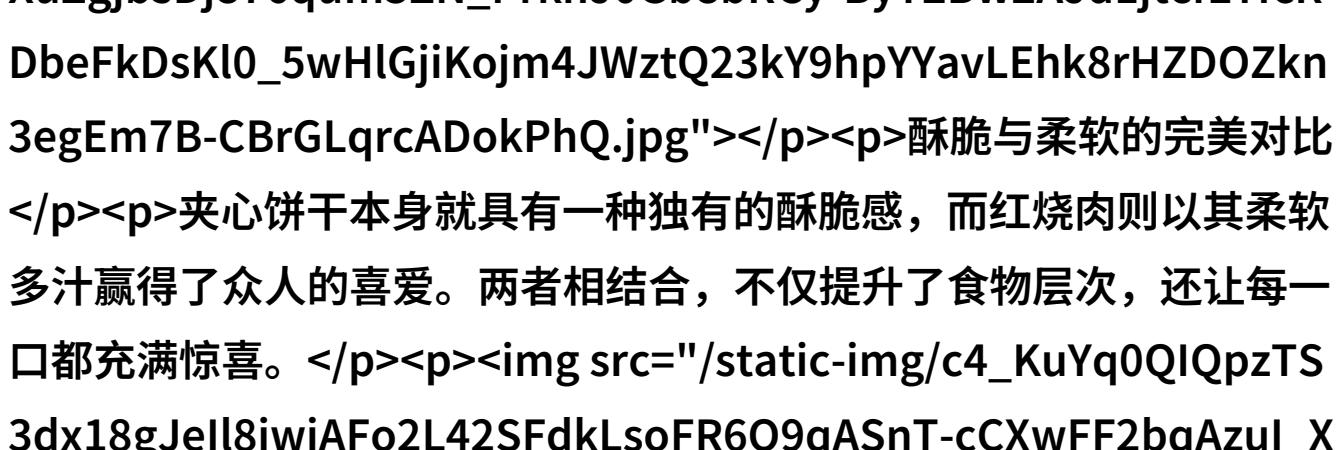
蜂蜜与酱油的和谐共鸣

通过将蜂蜜与酱油相结合，营造出一种独特而又令人难忘的风味。蜂蜜带来了一丝清新的甜香，而酱油则为其增添了浓郁的地道美味。



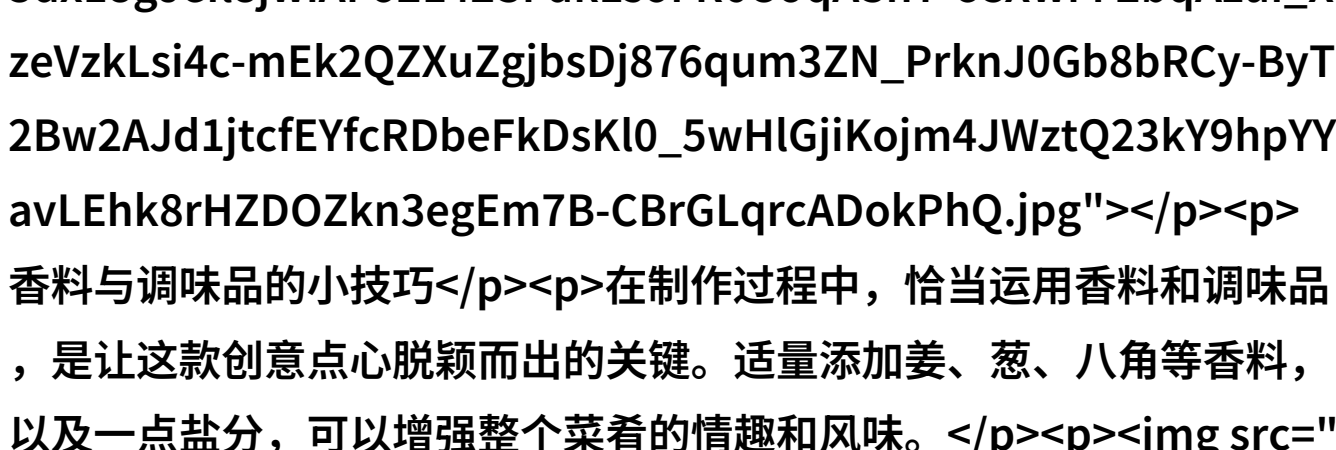
酥脆与柔软的完美对比

夹心饼干本身就具有一种独有的酥脆感，而红烧肉则以其柔软多汁赢得了众人的喜爱。两者相结合，不仅提升了食物层次，还让每一口都充满惊喜。



香料与调味品的小技巧

在制作过程中，恰当运用香料和调味品，是让这款创意点心脱颖而出的关键。适量添加姜、葱、八角等香料，以及一点盐分，可以增强整个菜肴的情趣和风味。



/static-img/DG9lN347alA9_m6rUdvmCpell8jwiAFo2L42SFdkLsoFR6O9qASnT-cCXwFF2bqAzul_XzeVzkLsi4c-mEk2QZXuZgjbsDj876qum3ZN_PrknJ0Gb8bRCy-ByT2Bw2AJd1jtcfEYfcRDbeFkDsKl0_5wHlGjiKojm4JWztQ23kY9hpYYavLEhk8rHZDOZkn3egEm7B-CBrGLqrcADokPhQ.jpg"></p><p>创新配方背后的文化考察</p><p>从历史上看，中国传统糕点往往注重色彩搭配和花纹设计。而现代食品设计师借鉴这一理念，将夹心饼干po红烧肉推向前沿。这不仅是一种新颖的饮食体验，也反映出文化元素在现代生活中的应用。</p><p>新旧交融下的烘焙艺术</p><p>这个项目展示了如何将古老的手工艺手法与现代技术有机地结合起来，从而打造出既有传统韵律，又能满足现代消费者的新鲜感受的一款产品。这也提醒我们，在追求创新时，我们可以从最简单的地方寻找灵感，并将它们转化成全新的作品。</p><p>下载本文pdf文件</p>