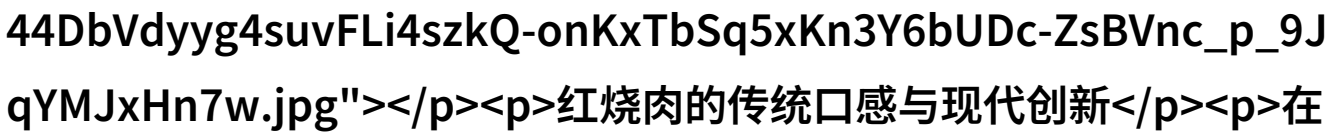
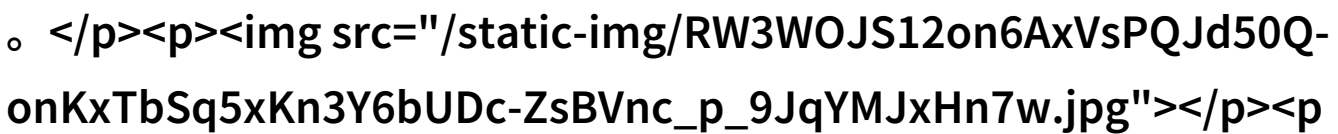


# 夹心饼干中的红烧肉风味探索

夹心饼干中的红烧肉风味探索

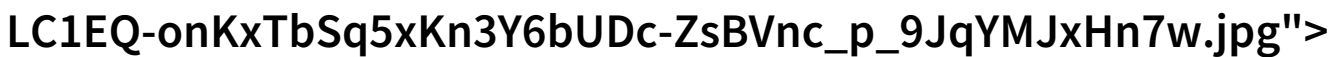
红烧肉的传统口感与现代创新

在传统的红烧肉中，烹饪技巧和材料选择都是至关重要的。然而，在夹心饼干po红烧肉中，这种风味得到了现代化的再造。新颖的食材组合和创新的烘焙工艺，使得这款产品既保持了原汁原味，又具有了独特之处。



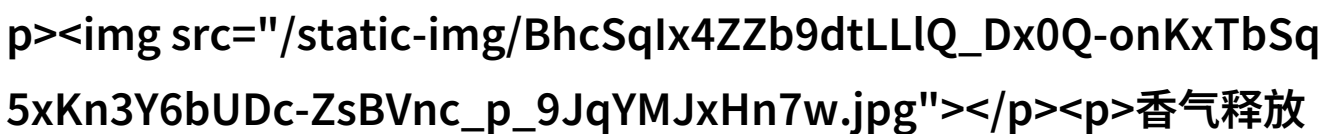
原料选择与调配技术

从选用优质猪肉到精确控制腌制时间，从掌握适宜火候到恰当调配糖分和盐分，每一步都需要细心挑选和精准操作。这些细节对于提升品质至关重要，也是将红烧肉风味融入夹心饼干中的关键。



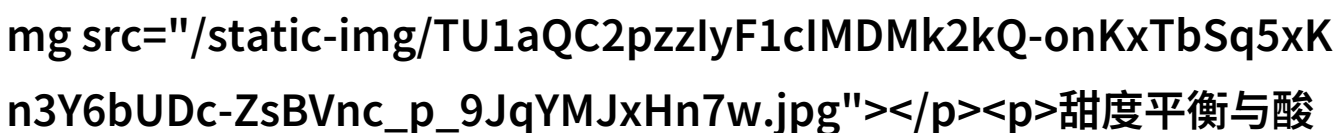
热量管理与色泽呈现

在制作过程中，正确地控制油脂热量，不仅能保证外皮酥脆，还能使内馅保持柔软多汁。而色泽则是品质的一个标志。在使用高质量食材下，通过科学控制炒制时间，可以达到理想的金黄色泽，让人一看就知道这是专门为口感打造而来。



香气释放与层次丰富

好的香料可以让任何菜肴都变得不一样，而在这个过程中，香草、五香粉等成分被巧妙地融入其中，为每一块夹心饼干注入了诱人的香气。此外，由于不同层次之间相互作用产生了一系列复杂而迷人的香气混合体，使得每一次咬下去都有不同的体验。



甜度平衡与酸性调节

虽然是以红烧肉为灵感，但这种创新产品并没有忽略甜点元素。在对比糖盐两者的平衡上，它展示出了一种非常特别的风格—

—既能满足对甜食爱好者的需求，又不会失去对美食追求者们期待中的那份深厚情趣。

文化共鸣与市场潜力

此类创意食品不仅满足了人们对于经典美食改良版本的情怀，更能够触动消费者对于文化遗产重构的情感。这也是为什么它能够迅速成为市场上的一个热点项目，因为它既符合时尚潮流又保留了传统文化元素。

[下载本文pdf文件](/pdf/407443-夹心饼干中的红烧肉风味探索.pdf)