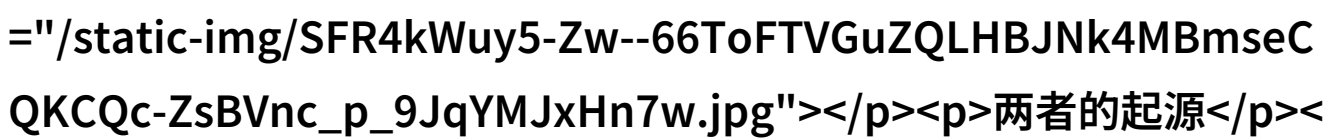
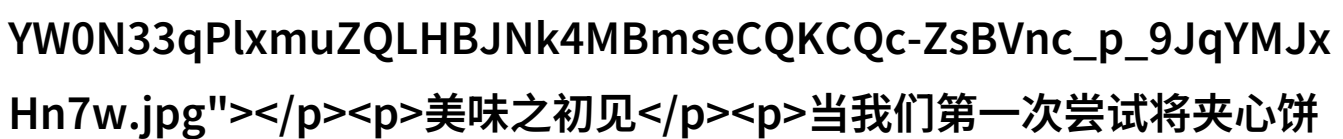


甜与咸交融的奇妙对决夹心饼干与红烧肉

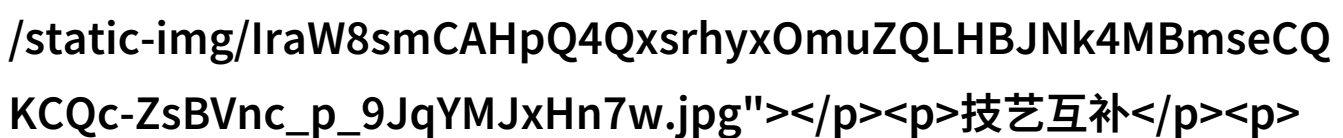
在这个充满创意和实验性的年代，厨房里也发生了翻天覆地的变化。传统与现代、甜与咸不再是不可调和的对立，而是可以通过巧妙的结合达到新的高度。今天，我们要来探讨的是一个似乎有些出格却又颇具魅力的组合——夹心饼干po红烧肉。这一搭配听起来可能会让人感到困惑，但请耐心阅读，我们将为你揭开它背后的故事。

 两者的起源

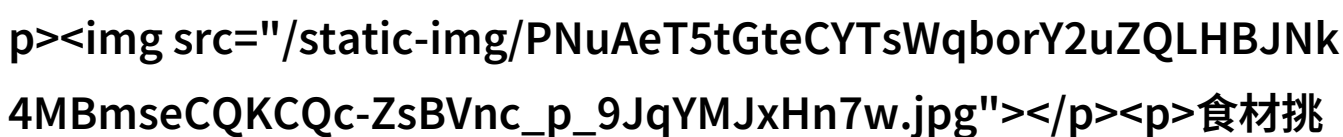
夹心饼干作为一种经典的小吃，它们最初由糖霜、奶油或果酱填充，外皮则通常是用面粉制作而成。在中国，这种小零食被广泛传播并深受民众喜爱。而红烧肉，则是一道源自南方地区的烹饪技艺，以其丰富多样的口味和色泽著称。

 美味之初见

当我们第一次尝试将夹心饼干po进红烧肉时，感觉就像是两个世界相遇了一般。每一口都是一场味觉上的旅行，一边是细腻而柔软的奶油或者巧克力香气，一边则是香喷喷且带有八卦四溢的人参粉丝菜肴。这种截然不同的风味在嘴中融合，使得我们的感官得以触及到前所未有的新境界。

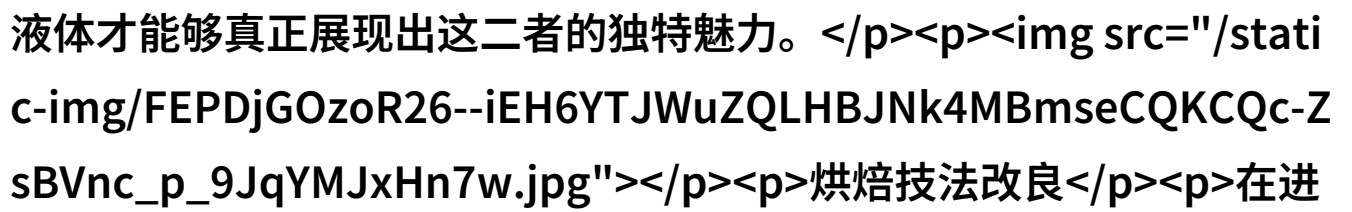
 技艺互补

在做这道菜时，我们需要考虑到两者之间既要保持独立性，又要实现无缝对接。这意味着我们需要精确控制每个成分，从选择适宜度量的人参汁到制定恰当比例的手工面团，每一步都要求极高的心细之能。

 食材挑选

对于这一款料理来说，食材质量至关重要。你不能随便拿任何材料去做，这需要的是优质鲜嫩的地道猪肉，以及真正手工制作出来的一块块纯净黄油层面的酥脆面包皮，以及那份珍贵且微苦的人参精华

液体才能够真正展现出这二者的独特魅力。



烘焙技法改良

在进行这个实验之前，我们首先必须改变传统烘焙方法，将那些平常用于甜品中的糖替换为少量蜂蜜或枣泥，与人参精华混合后，再加入高筋面粉进行搅拌。这使得蛋糕更加湿润，并增加了复杂化的层次感，同时保证了其中蕴含的人参元素不会因为烤制过程中失去原有功效。

结语：创新与享受

这样一个看似疯狂但实际上却非常有趣的事情，让我们回忆起那个简单快乐的时候，也让我们意识到了生活中还有很多待发掘的地方。不妨给自己一点时间尝试一下，不仅可以增添日常餐桌上的新鲜感，还能拓宽我们的饮食视野，让我们的舌尖上也有更多惊喜等着发现。在这样忙碌而又单调的一天之后，用这样的方式来庆祝自己的存在，那简直太值得期待了！

[下载本文pdf文件](/pdf/614579-甜与咸交融的奇妙对决夹心饼干与红烧肉的美食探索.pdf)