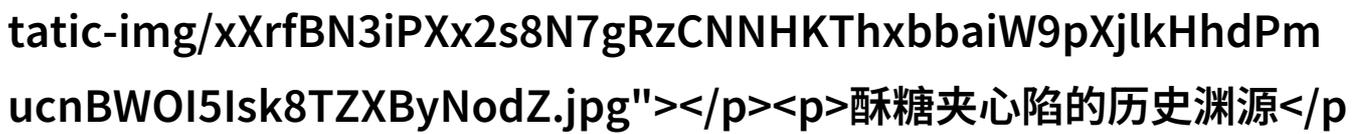


甜蜜的秘密解锁酥糖夹心陷的诀窍与魅力

甜蜜的秘密：解锁酥糖夹心陷的诀窍与魅力



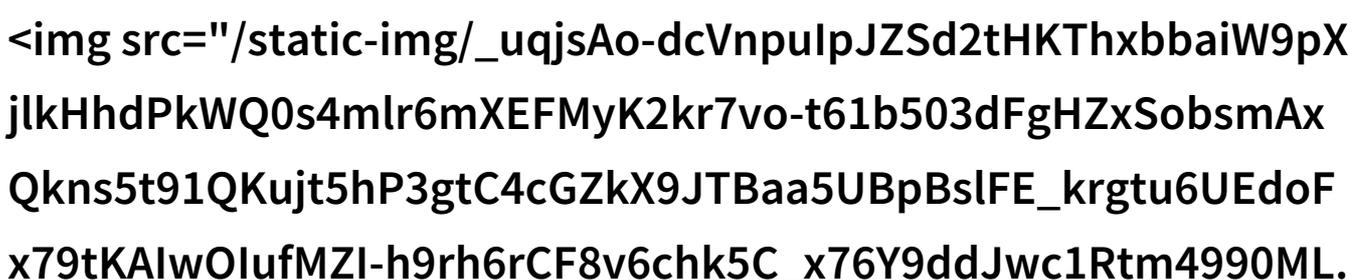
酥糖夹心陷的历史渊源

酥糖夹心陷作为一种传统糕点，其历史可以追溯到中世纪时期，当时欧洲贵族们为了展示自己的财富和对美食的喜爱，会制作各种精致复杂的糕点。随着时间的推移，这种糕点逐渐流传至民间，并根据当地风味进行了创新，形成了多种多样的酥糖夹心陷。



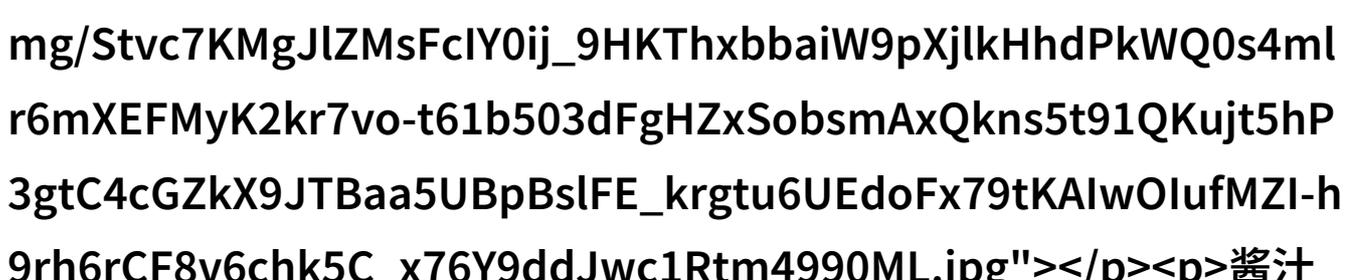
制作酥糖夹心陷技巧

制作高品质酥糖夹心陷需要一定的手艺和技巧。首先，要选择新鲜、细腻的大米粉，以保证面皮光滑；其次，要恰当控制水分比例，使得面团既不太干也不太湿；再次，要在烘焙过程中注意观察温度和时间，不要过度烤焦或未充分烘烤。



酥糖夹心陷中的香料调配

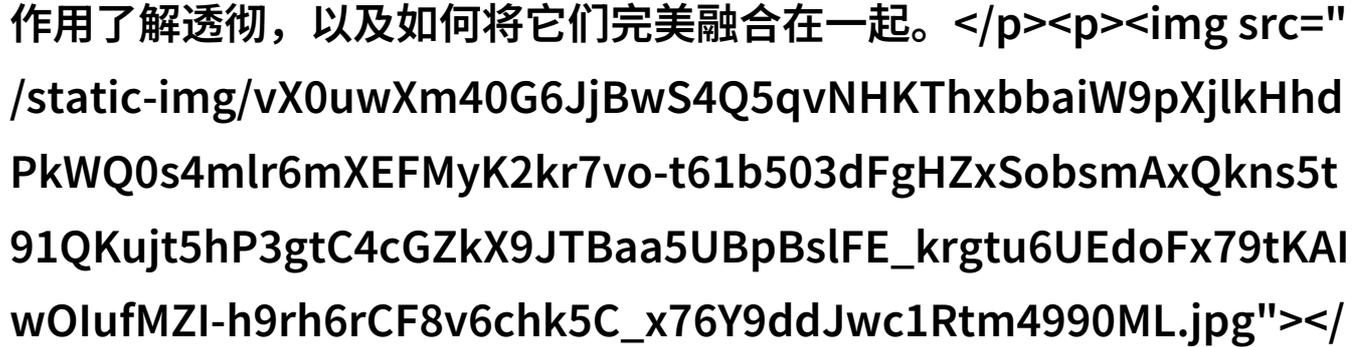
香料是提升酥糖夹心陷风味的一个关键因素。常用的香料包括杏仁粉、黄油、牛奶等，它们不仅为糕点增添了一丝淡雅，还能够使得口感更加丰富。在调配这些原料时，需要细致入微，以达到最佳平衡。



酱汁

与浇头的搭配艺术

在完成主体后，再加上适量浇头，可以使整个酥糖夹心变得更加诱人。不同的浇头如柠檬草醋汁或薄荷水，都能带来独特而令人难忘的一口气息。而这背后所需的是对不同材料之间相互作用了解透彻，以及如何将它们完美融合在一起。



保持新鲜与保存技巧

生产后的酪静饼要求保持良好的保鲜条件以延长其新鲜度。如果不是即食状态，最好用塑料袋封存并冷藏，以防止吸湿变质。此外，在运输过程中也应避免振动，以免影响产品质量。

跨文化创新的可能性

与其他食品类似，酪静饼同样拥有跨文化交流和创新之机遇。例如，将本土特色如芒果或红薯加入其中，或采用非洲或者东南亚地区特有的香草混合物，不仅能够满足不同地域消费者的口味偏好，也能不断推动这一古老甜品形式向前发展。

[下载本文pdf文件](/pdf/794690-甜蜜的秘密解锁酥糖夹心陷的诀窍与魅力.pdf)