

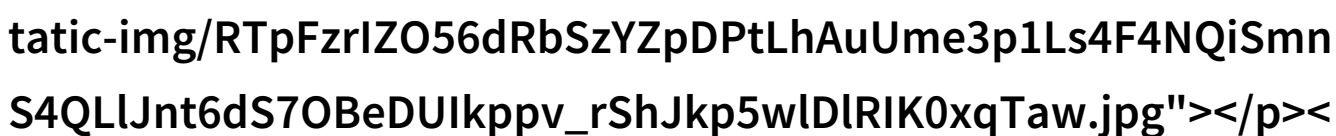
冰糖炖五花肉一道融合传统与现代的美味

冰糖炖五花肉：一道融合传统与现代的美味佳肴



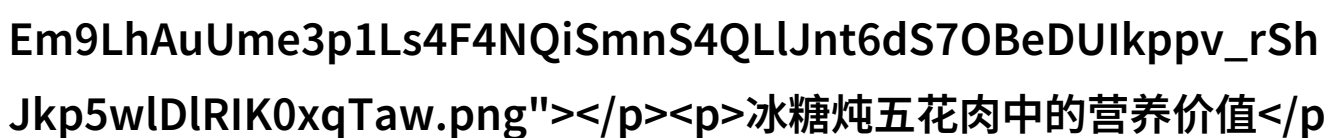
冰糖炖五花肉的历史渊源

独占1V1冰糖炖五花肉，作为一道传统的中式菜肴，其历史可以追溯到数百年前。据说，这道菜最初是由古代厨师根据皇宫里的烹饪秘方创作出来，用以庆祝重要节日和宴请尊贵宾客。随着时间的推移，这道菜逐渐流传至民间，被人们广泛喜爱。



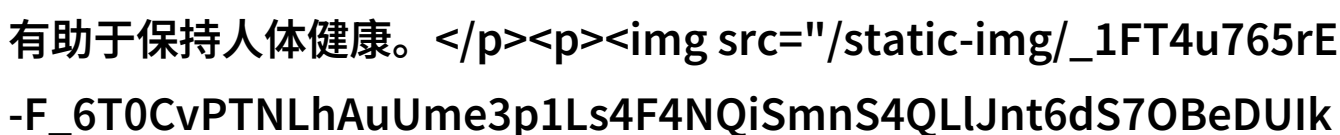
冰糖炖五花肉的制作工艺

独占1V1冰糖炖五花肉在制作上要求严格，不仅要选用新鲜猪肉，还要精心挑选高品质的大理石冰糖。将切好的猪肉放入锅中，加入适量水和大理石冰糖，然后慢火熬煮，使得猪肉变得软嫩多汁，香气四溢。此外，选择正确的火候也是这道菜成功关键之一。



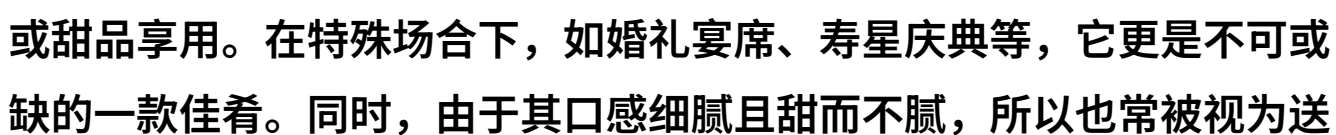
冰糖炖五花肉中的营养价值

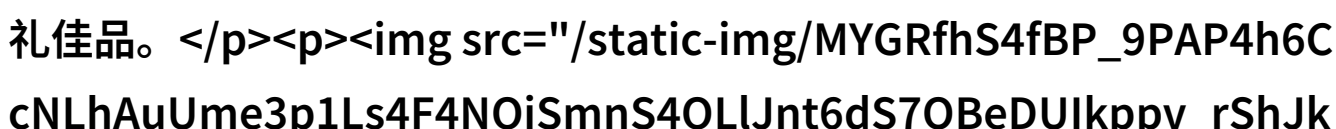
独占1V1冰糖炖五花肉不仅美味，更是一种健康食品。这道菜含有丰富的蛋白质、脂肪和膳食纤维，对于增强体力、促进消化都有很好的作用。此外，大理石冰糖具有清热解毒之效，可以帮助身体排出毒素，有助于保持人体健康。



冰糖炖五花肉的饮食应用

独占1V1冰糖炖五花肉既可作为主食，也可作为副食品或甜品享用。在特殊场合下，如婚礼宴席、寿星庆典等，它更是不可或缺的一款佳肴。同时，由于其口感细腻且甜而不腻，所以也常被视为送礼佳品。





p5wldlRIK0xqTaw.png"></p><p>冰系炙牛肉技巧分享</p><p>独占1V1冰砂酿牛奶，在提取牛奶过程中使用到的技巧对于提升最终产品质量至关重要。首先，要确保牛奶是新鲜无菌状态；其次，将牛奶倒入特制的小铝罐内，并密封后放置一定时间，让自然降温；最后，将罐头浸泡在冷水中冷却，以防止过度加热影响乳酸菌生长，从而形成层次分明的地黄色酱料。</p><p>独立品牌如何推广冶金糕制作技能与品牌建立</p><p>独立品牌通过举办各种宣传活动来提高冶金糕对消费者的吸引力，同时也为了建立自己的品牌形象。在这些活动中，不仅展示了高超的手工技术，还展现了品牌文化特色，为顾客提供了一种全新的购物体验。此外，该品牌还利用社交媒体进行内容营销，与消费者互动，增加用户忠诚度，为企业带来了稳定的市场份额增长。</p><p>下载本文pdf文件</p>></p>