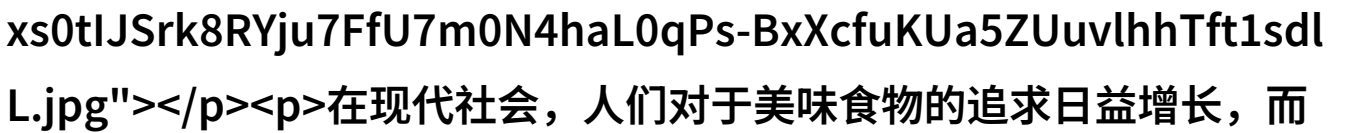


咸蛋黄奶盖的强扭瓜

咸蛋黄奶盖的强扭瓜

在现代社会，人们对于美味食物的追求日益增长，而咸蛋黄奶盖作为一种特殊的甜品，

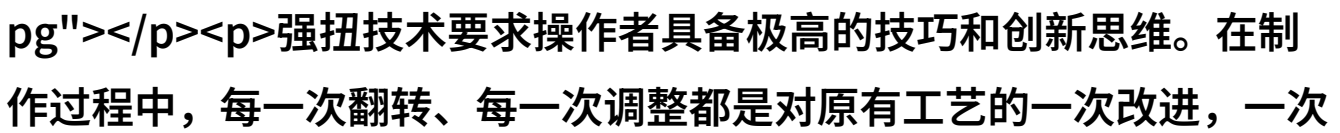
以其独特的风味和创新的制作方法，在食品界引起了广泛的关注。其中，“强扭”的概念不仅仅是对食材处理的一种手法，更是一种艺术，是对食物本质进行重新诠释的一种尝试。

强扭与传统烘焙

咸蛋黄奶盖中的“强扭”体现了一种与传统烘焙相悖的态度。它挑战了常规中的定律，

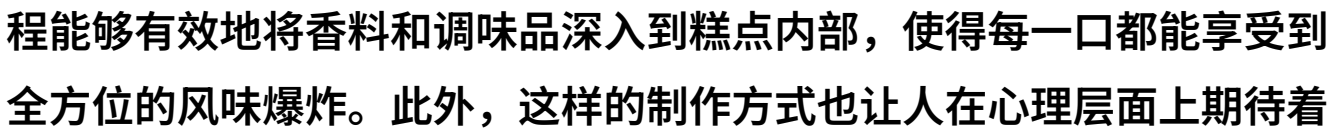
不满足于简单重复，而是勇于探索新的可能性。通过这种方式，咸蛋黄奶盖推动了甜点制作领域向前发展。

技艺与创新

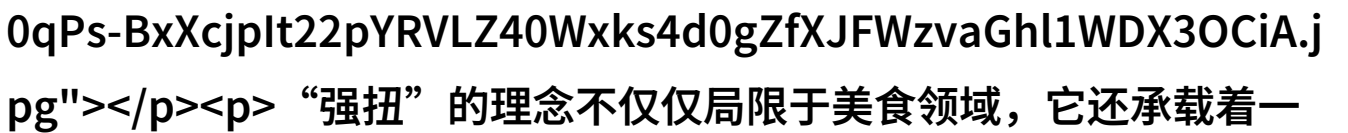
强扭技术要求操作者具备极高的技巧和创新思维。在制作过程中，每一次翻转、每一次调整都是对原有工艺的一次改进，一次突破。

这使得每一份咸蛋黄奶盖都充满了新鲜感和不可预测性。

味觉上的冲击

从口感上来说，“强扭”的过程能够有效地将香料和调味品深入到糕点内部，使得每一口都能享受到全方位的风味爆炸。此外，这样的制作方式也让人在心理层面上期待着更多未知元素，从而提升了整体消费体验。

文化价值

“强扭”的理念不仅仅局限于美食领域，它还承载着一定的人文关怀。在某些文化中，这个过程象征着耐心、细致以及对美好

事物不断追求完善的心态。而这种精神正是现代社会所需要且珍视的价值观之一。

社交活动中的焦点

由于其独特的手法，“强扭”成为了许多社交场合上的焦点话题，无论是在家庭聚餐还是朋友间分享，都能成为谈资，增加交流互动，让原本单调乏味的事情变得生动起来。

未来的展望

随着科技和生活习惯不断变化，我们可以预见的是，“强扭”的概念会继续被应用到更多领域，比如健康食品或者儿童教育等，并逐渐成为一种普遍接受并喜爱的情趣。未来，或许我们会看到更为多样化、创新的“强扭”产品出现在我们的生活中。

[下载本文pdf文件](/pdf/549855-咸蛋黄奶盖的强扭瓜.pdf)