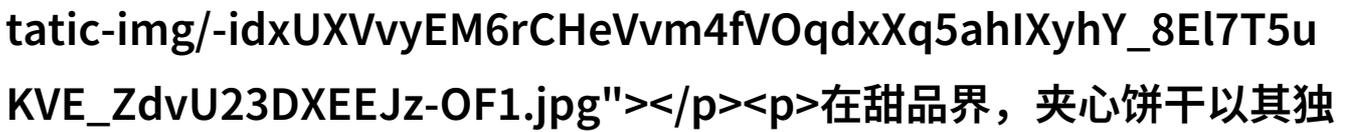


夹心饼干的不易揭秘为什么BY这么麻烦

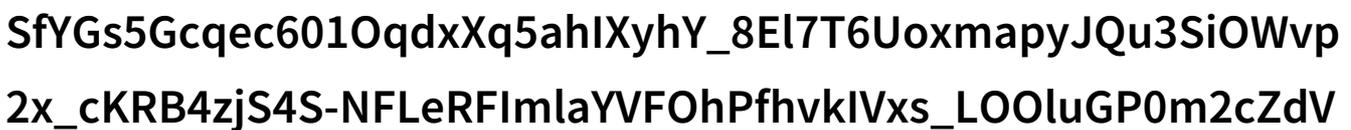
夹心饼干的不易：揭秘为什么BY这么麻烦啊



在甜品界，夹心饼干以其独特的风味和精致的制作工艺深受人们喜爱。然而，当我们看到那些完美无瑕的口感和外观时，我们很少会去思考背后所需付出的努力和汗水。

今天，我们就来探讨一下为什么制作一块上乘级别的夹心饼干如此之难。

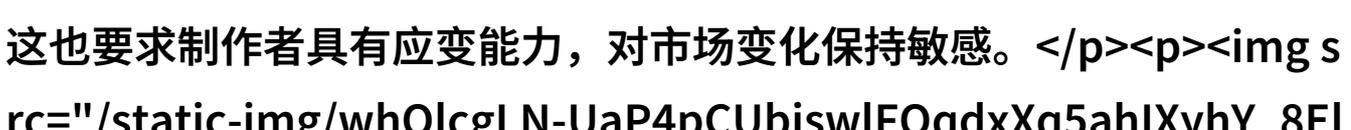
制作材料准备



夹心饼干材料多样性

首先，需要了解的是，高质量的夹心饼干并非只使用一种面糊或馅料，而是需要根据不同口味选择合适的配方。这意味着制作者需要对各种面粉、奶油、糖、蛋等原料有深入研究，并且能够灵活运用，以达到最佳效果。此外，由于不同季节可能会出现不同的食材可用性，这也要求制作者具有应变能力，对市场变化保持敏感。

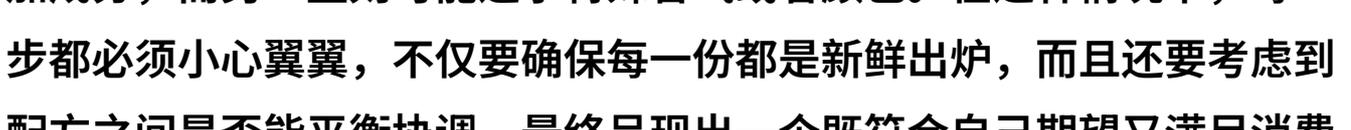
此外，由于不同季节可能会出现不同的食材可用性，这也要求制作者具有应变能力，对市场变化保持敏感。

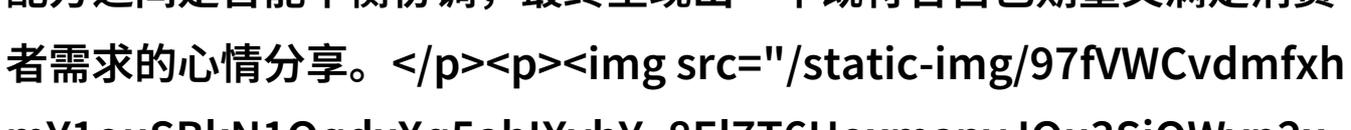


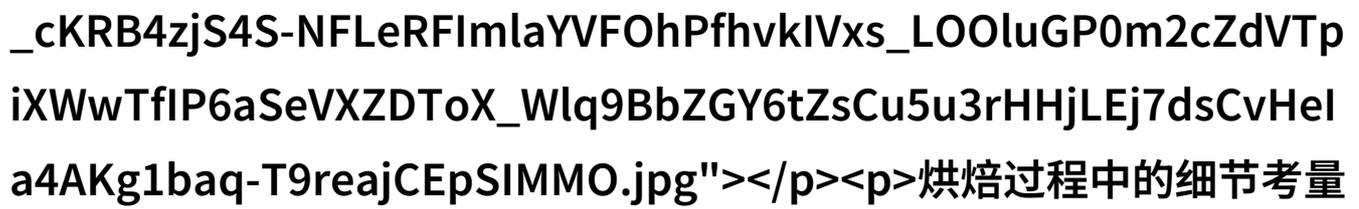


选材挑选

再者，在选择高品质原料时，也同样是一门艺术与科学相结合的事情。比如说，一些人可能更偏好使用纯天然无添加成分，而另一些则可能追求特殊香气或者颜色。在这种情况下，每一步都必须小心翼翼，不仅要确保每一份都是新鲜出炉，而且还要考虑到配方之间是否能平衡协调，最终呈现出一个既符合自己期望又满足消费者需求的心情分享。

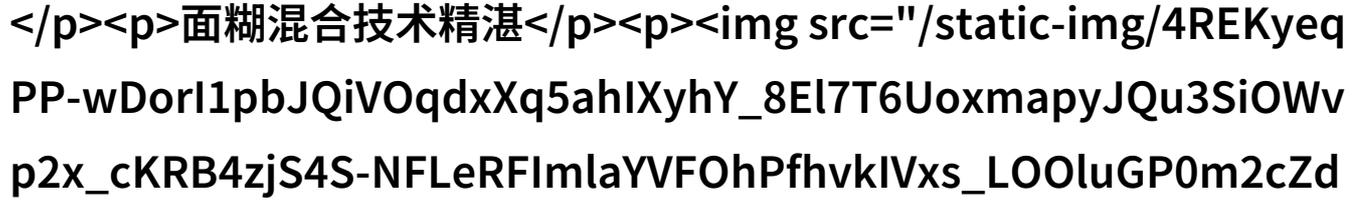






烘焙过程中的细节考量

面糊混合技术精湛



在烘焙过程中，每一步操作都至关重要。尤其是对于面糊来说，它是整个产品结构基础。如果不够均匀或者过度搅拌，就无法保证最终产品稳定而且美观。而这通常需要一定经验以及技巧性的操作，即使是在同样的材料下也是如此，因为温度、时间甚至环境都会影响最终结果。

馅料转填技巧

另外，馅料如何均匀地分布在两片薄脆面皮中也是一个问题。这个步骤往往被认为是不太复杂，但实际上却涉及到大量细微调整，比如压力控制、时间管理等等。一旦做错了，这个错误将直接反映在最后产品上的形态和口感上，因此很多时候手动转填成了必不可少的一环。

分享与传承：经典与创新交汇点

除了生产流程之外，传统与创新也是现代烘焙艺术的一个核心话题。在某种程度上，可以说是一个文化交流的问题。当我们谈论“BY这么麻烦啊”，这里面的“BY”可以理解为那些专业的人士，他们通过不断尝试新的方法来提高自己的技能，同时他们也受到前人的影响，从而形成了现在这样的烘焙行业标准。而对于普通消费者来说，那些看似简单却实则复杂的手艺正是这些专家们经过长期实践积累出来的一笔宝贵财富，是他们愿意花费大量时间精力去学习并掌握它的事物表现形式之一。

总结：

综上所述，“夹心饼干BY这么麻烦啊”并不只是因为单纯的情侣情怀，而是在于那个由数百年历史积淀而来的手艺世界里，无论是古老传统还是现代创新的延伸，它们共同构成了这一切简洁优雅背后的故事——那就是为了让更多人体验到那份简单而又极致的心灵满足。这便是一场从头开始，不断探索寻找完美之路的小冒险，是一次一次向着理想迈

进的小挑战，以及即使在忙碌生活中也不忘停下来享受一块温暖甜蜜的小憩息。不管何种形式，只要有人愿意投入热情与智慧去打磨，让这个世界变得更加丰富多彩，那么我们的生活就会因此变得更加生动有趣。

</p><p>下载本文pdf文件</p>