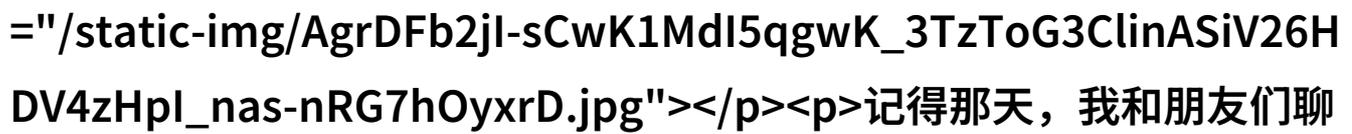


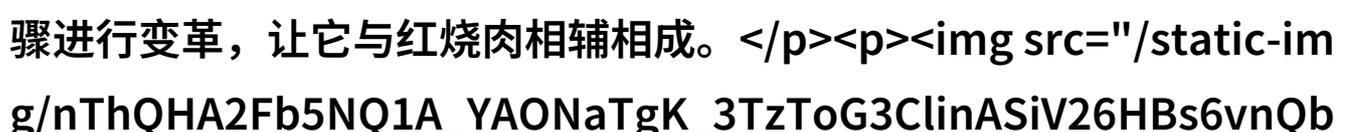
# 夹心饼干po红烧肉我是如何在家就能做出

我是如何在家就能做出一盘香气四溢的美食的？



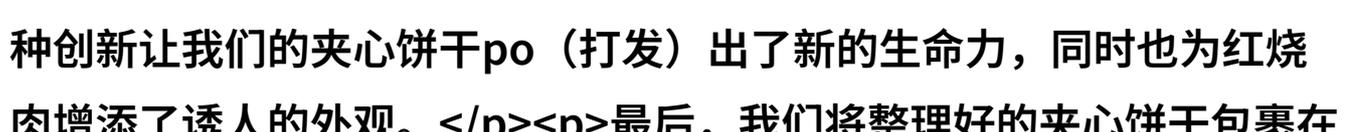
记得那天，我和朋友们聊着天，突然想起了一种小吃——夹心饼干。我们决定把这个灵感融入到红烧肉中，看看会不会有意想不到的风味搭配。

首先，我们准备了高筋面粉、糖、黄油和蛋液等材料，将它们混合起来制成面团，然后压成薄片，这就是传统的夹心饼干制作过程。不过，我们要将这些步骤进行变革，让它与红烧肉相辅相成。

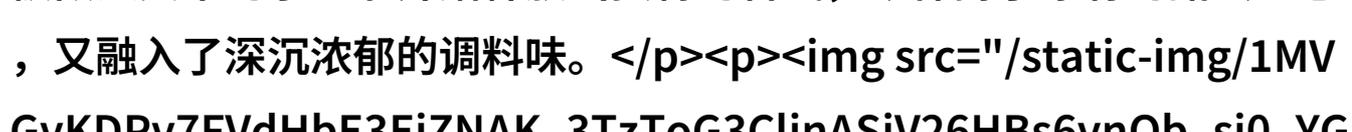


接下来，将这层薄片切割成适合包裹红烧肉的小方块，每个方块都尝试将一小撮碎菜叶或者一点点香料嵌入其中，使其不仅仅是一份食物，更是一道艺术品。这种创新让我们的夹心饼干po（打发）出了新的生命力，同时也为红烧肉增添了诱人的外观。

最后，我们将整理好的夹心饼干包裹在每一片肥瘦分明、色泽诱人的猪肉上，用慢火炖煮至熟透。这时，那些被嵌入其中的小细节开始释放出独特的香气，既保持了原有的甜蜜口感，又融入了深沉浓郁的调料味。



最终，我手中的这盘“夹心饼干po红烧肉”成了我们聚会上的焦点，不仅因为它的名字有趣，还因为它带来的新鲜感和创意。我学会了通过简单的手法，将日常生活中的乐趣转化为美食之间的一场奇妙对话。在一次次尝试之后，我发现，即使是在家，也能够创造出令人惊叹且令人回味无穷的人文佳肴。



</pdf/657870-夹心饼干po红烧肉我是如何在家就能做出一盘香气四溢的美食的.pdf>

-夹心饼干po红烧肉我是如何在家就能做出一盘香气四溢的美食的.pdf"

target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>