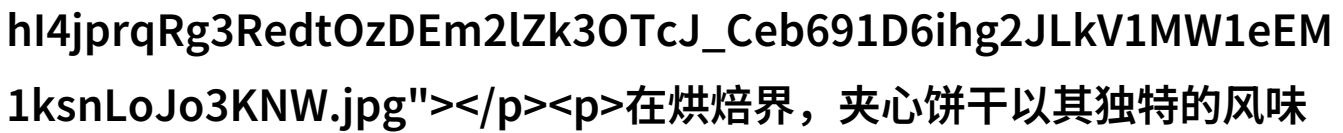
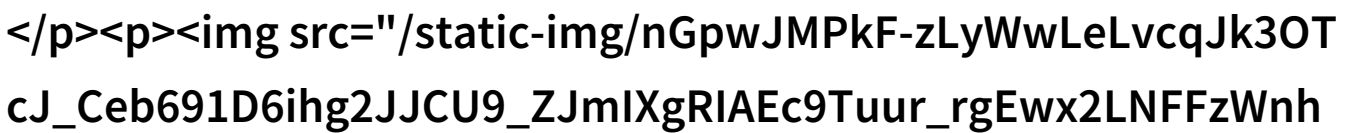


# 夹心饼干的诱惑与制作难度探究

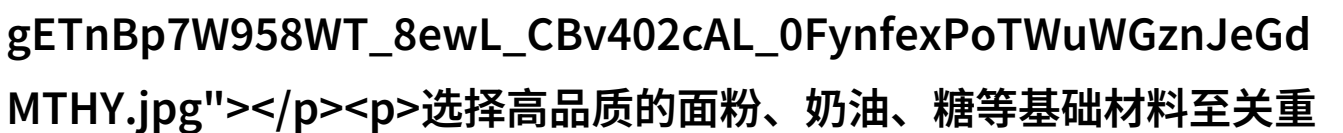
夹心饼干的诱惑与制作难度探究

在烘焙界，夹心饼干以其独特的风味和精致的外观赢得了众多食客的心。然而，这种看似简单却实则复杂的小零食背后，其制作之所以麻烦，原因有六。

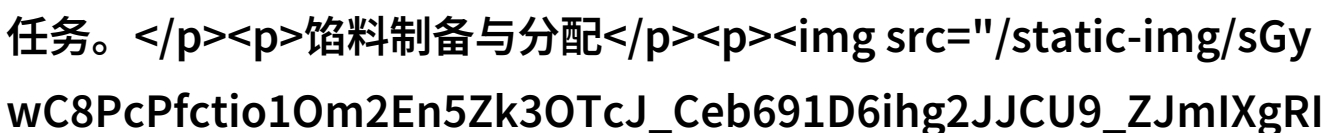
材料选择与混合

选择高品质的面粉、奶油、糖等基础材料至关重要，但这只是开始。细腻地将软化好的黄油和糖搅拌均匀，再加入鸡蛋和香草提取物，使得馅料既不太稠也不太稀，是一项需要耐心操作的大任务。

馅料制备与分配


准备好馅料后，还需小心翼翼地将其挤入到已经冷冻好的面团中，确保每一块都能均匀地涂上那层金黄色的奶油酱。这一步骤要求手法娴熟，不然可能导致整个饼干美观失去。

烘焙技巧掌握

在正确

的温度下烘烤是关键，因为过热或过凉都会影响最终产品的口感。而且，由于不同地区空气湿度差异较大，对于控制水份含量也是一门学问，以免导致饼干变形或内部不透气。

**时间管理与节奏控制**



从准备材料到最后摆放盘子，每个环节都要严格按照计划进行。时间跨度虽然相对较短，但每一次错过一个步骤，都可能影响整体效果。此外，在适当的时候打开oven door让热量流通，也是一个考验耐心的地方。

**保存与分发策略**

由于夹心饼干易碎且容易吸湿，因此如何妥善保存至关重要。一旦成品出炉，就必须迅速冷却并封存起来；分发时，则需要小心处理，以防损坏外观同时保持最佳口感。

**品质控制及创新尝试**

为了保证质量，每一步制作过程都需要严格检查。在此基础上，不断尝试新颖创意，如添加不同的果仁或者香草调味剂，可以使这种传统甜点更加引人注目，从而提升竞争力。

[下载本文pdf文件](/pdf/859203-夹心饼干的诱惑与制作难度探究.pdf)