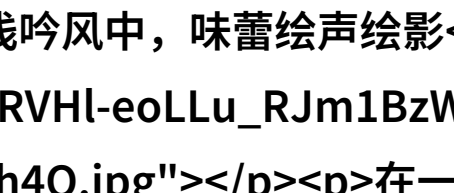


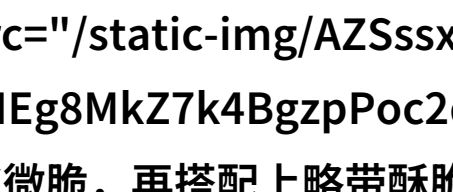
浅吟风中味蕾绘声绘影轻抚香肠的纤手细

浅吟风中，味蕾绘声绘影



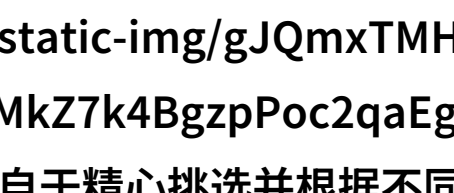
在一片宁静的下午，阳光透过窗户的缝隙洒落在桌面上，映照着那盘香气四溢的烤肉。空气中弥漫着焦糖和肉香混合的浓郁气息，让人忍不住垂涎By浅。

烤肉上的每一块都是艺术品



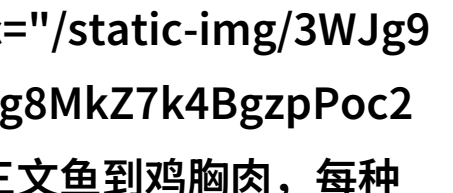
细腻的手感与外皮微脆，再搭配上略带酥脆、入口即化的内馅，每一口都是一次美妙的心灵体验。切割时的声音，更是让人心动，那种咔嚓声仿佛是在告诉你，即将享受到的是绝对满足。

香料调制，一点都不简单



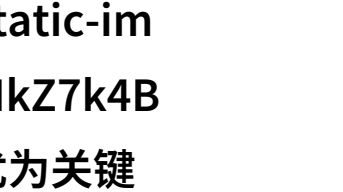
想象一下，这些美味来自于精心挑选并根据不同的烹饪方法来调整比例和使用时间，以确保每一次尝试都能达到完美无瑕。这需要对食材有深厚了解，对香料调配有一套独特秘方，是一种艺术也是技术。

食材选择只为最好



从牛排到羊排，从三文鱼到鸡胸肉，每种材料都经过精挑细选，不仅要考虑其品质，还要考虑它适合何种烹饪方式。这样的关注力和专业性，使得每一份食物都是顶级优质，没有任何可取之处。

热量控制至关重要



火候控制对于烤制来说尤为关键，它决定了食物是否能够达到最佳状态。一点点加热，就可能使整盘菜肴失去原有的鲜嫩口感。而这正是由经验丰富的大厨们通过长期实践掌握的一门技艺。

味道层次丰富多彩

单纯地讲究色泽、形态是不够的，真正好的菜肴还需在口感上展现出层次分明。在这里，

你可以找到软糯、酥脆、嫩滑等不同口感相结合的情景，使得整个就餐过程既视觉冲击又能触动舌尖上的记忆。

饮品搭配完美融合

最后，但同样重要的是饮品部分。大师般的手法，将酒水与食物进行搭配，使得整体就餐体验更加完善。不论是清爽冰镇还是温暖醇厚，每一个杯中的液体，都像是专为这个瞬间而生，为你的愉悦提供支持
与补充。

[下载本文pdf文件](/pdf/754764-浅吟风中味蕾绘声绘影轻抚香肠的纤手细语悄然传递着对美食的渴望与赞叹.pdf)