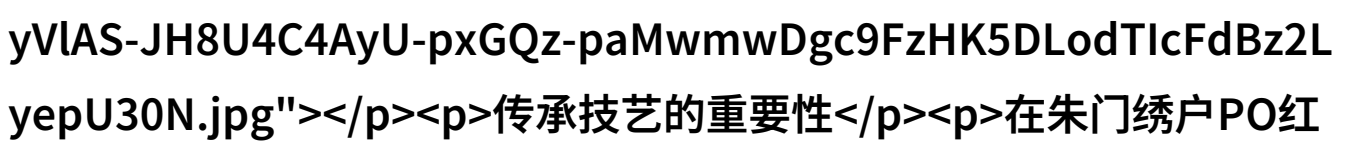
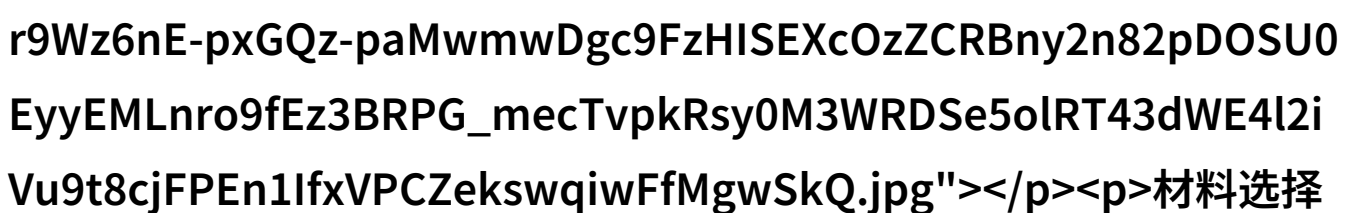


朱门绣户中的红烧肉艺术

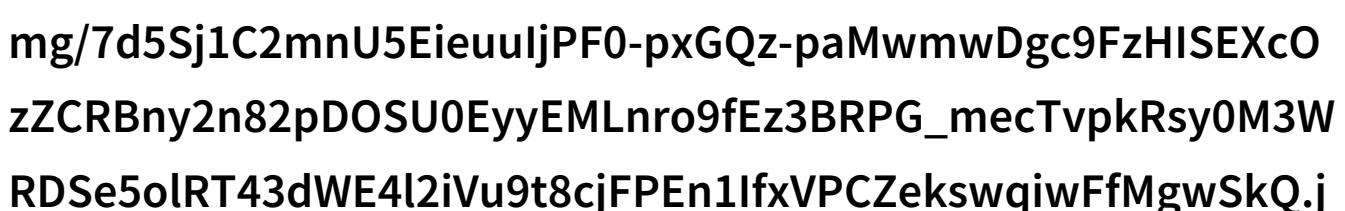
朱门绣户中的红烧肉艺术

传承技艺的重要性

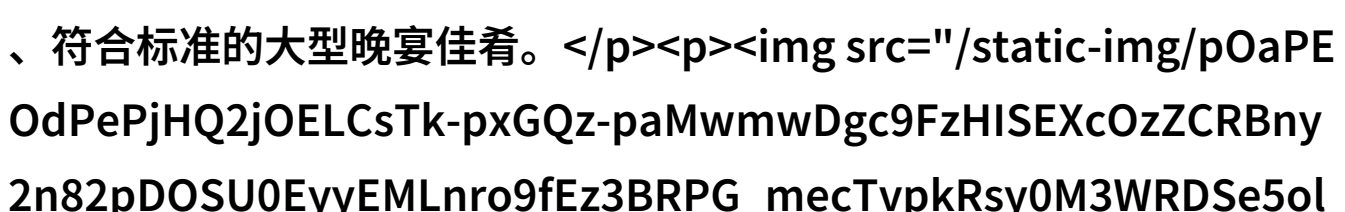
在朱门绣户PO红烧肉中，传承技艺是至关重要的一环。它不仅体现在对古老烹饪方法的保留，更体现在不断创新和完善，使得这一美食能够与时俱进，保持其鲜活和吸引力。

材料选择的细致考量

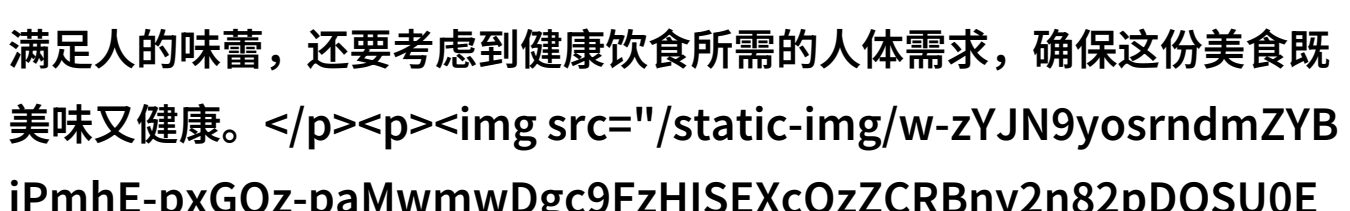
从选用优质猪肉到精心挑选调味品，每一步都需细致考量。朱门绣户PO红烧肉注重材料的新鲜度和香气，以此确保最终呈现出的作品既色泽诱人，又口感丰富。

烹饪过程中的工序分解

将复杂的烹饪过程分解为一系列简单易懂的步骤，这对于提升菜肴质量至关重要。每个工序都需要严格遵守，不容许任何疏忽，以保证最后呈现出来的是一道无瑕疵、符合标准的大型晚宴佳肴。

味道层次与营养均衡

朱门绣户PO红烧肉追求的是一种高低错落、层次分明的味道结构，同时也注重营养均衡。这意味着不仅要满足人的味蕾，还要考虑到健康饮食所需的人体需求，确保这份美食既美味又健康。



yyEMLnro9fEz3BRPG_mecTvpkRsy0M3WRDSe5olRT43dWE4l2iV
u9t8cjFPEn1lfxVPCZekswqiwFfMgwSkQ.jpg"></p><p>食材处理与
烹制技巧</p><p>在处理食材时，要注意剔除骨头、脂肪等影响口感的
问题；而在烹制过程中，要掌握好火候控制，从而使得肉质变得更加嫩
滑。而这些都是需要长期实践积累经验才能达到的技术水平。</p><p>
文化内涵与审美价值</p><p>作为一种文化产品，朱门绣户PO红烧肉
不仅是一种美食，更是一种文化符号，它承载了中华民族悠久历史上的
饮食习俗，是人们情感交流和社交活动中的重要组成部分。</p><p><a
href = "/pdf/880713-朱门绣户中的红烧肉艺术.pdf" rel="alternate"
download="880713-朱门绣户中的红烧肉艺术.pdf" target="_blan
k">下载本文pdf文件</p>