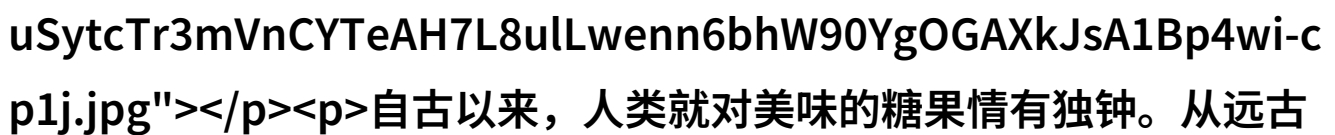


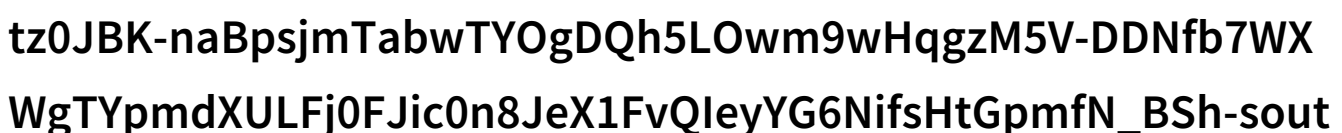
甜制甜探索糖果的艺术与魅力

甜制甜的历史渊源

自古以来，人类就对美味的糖果情有独钟。从远古时期的蜂蜜和榛子糖，

到现代高科技工艺制造出的复杂多样化口味，每一步都是对“甜制”的不断探索与创新。

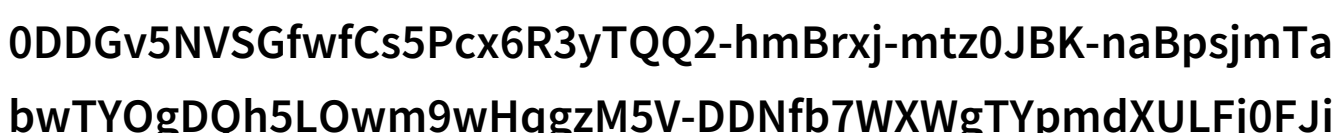
糖果制作技艺之精湛

甜制不仅是化学反应，更是一门艺术。巧妙地调配成分、精心设计外观，

是一名顶级糖匠必备的技能。在这过程中，每一个细微变化都可能影响最终产品的风味和色泽，

使得每一颗糖珠都充满了创意与挑战。

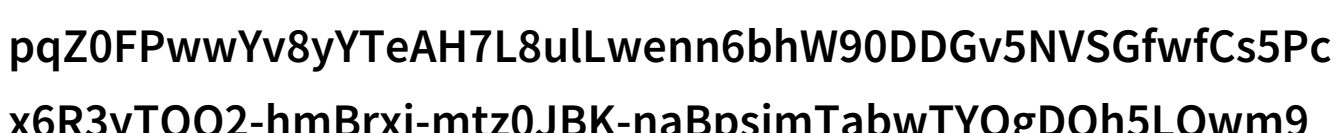
调配香料与颜料之考究

香料和颜料在甜制中的作用不可小觑，它们决定了最后产品的风味及视觉效果。

从传统自然香草到现代合成香精，再到各种食品着色剂，选择适当且正确比例的手法，

对于提升食物品质至关重要。

蜂起手感与口感层次之多样性

蜂起手感与口感层次之多样性

蜂起手感与口感层次之多样性

手感、声音以及最初入口的一瞬间感觉，都能让人一眼识别出不同类型的人造水果或巧克力。这一切背后，是对材料处理技术，以及如何在不同的温度下进行塑形等知识积累。

营养价值与健康趋势之融合

随着人们对于健康生活方式越来越重视，营养均衡也逐渐成为制作甘露佳肴时需要考虑的一个关键因素。通过科学研究新型添加剂，可以提高食品营养价值，同时保持其美味可口，这种平衡是现代食品工业追求的一大目标。

文化象征意义及其商业运作

在不同的文化中，“吃”并非仅仅为了饱腹，而更多地是一种社交活动。在某些场合，比如节日庆典或特殊仪式，一份精致装饰的小礼盒，或许只包含几颗珍贵无比的小零食，但它们承载着丰富的情感和深厚的情感纽带，从而成为了一种极具市场潜力的商品策略。

[下载本文pdf文件](/pdf/572502-甜制甜探索糖果的艺术与魅力.pdf)