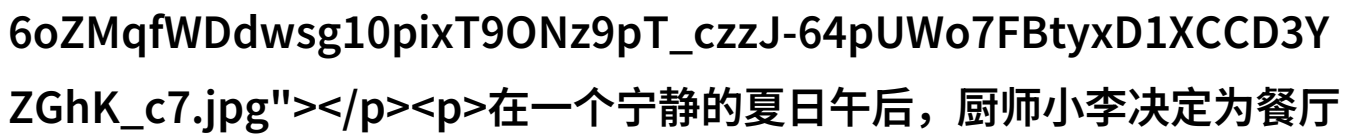


白桃乌龙卷夏日甜品精致手工艺

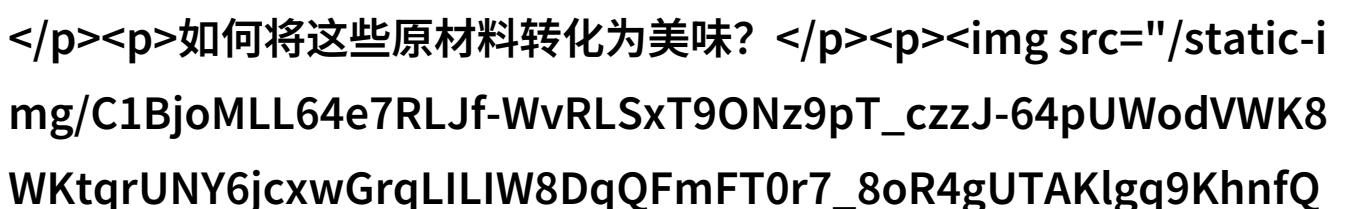
这道甜品是如何诞生的?

在一个宁静的夏日午后，厨师小李决定为餐厅新推出的甜点菜单加入一道独特的作品——白桃乌龙卷。他的目的是创造一种既能够满足顾客对清爽口感的需求，又能体现出传统中式美食精髓的创新佳肴。

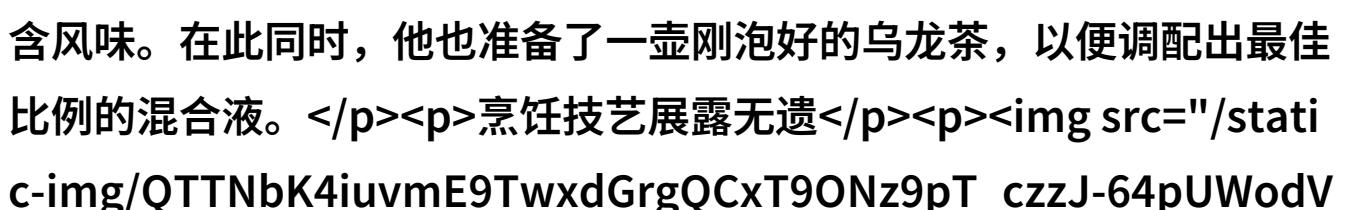
白桃与乌龙茶，是什么样的搭档?

小李首先开始思考配料。选择了新鲜出炉的白桃，这种果实不仅味道甘甜，而且质地细腻，适合用来制作烘焙食品。他还选取了优质乌龙茶叶，这种茶具有独特的香气和温和的苦味，可以有效平衡白桃过于甜的地理位置。

如何将这些原材料转化为美味?

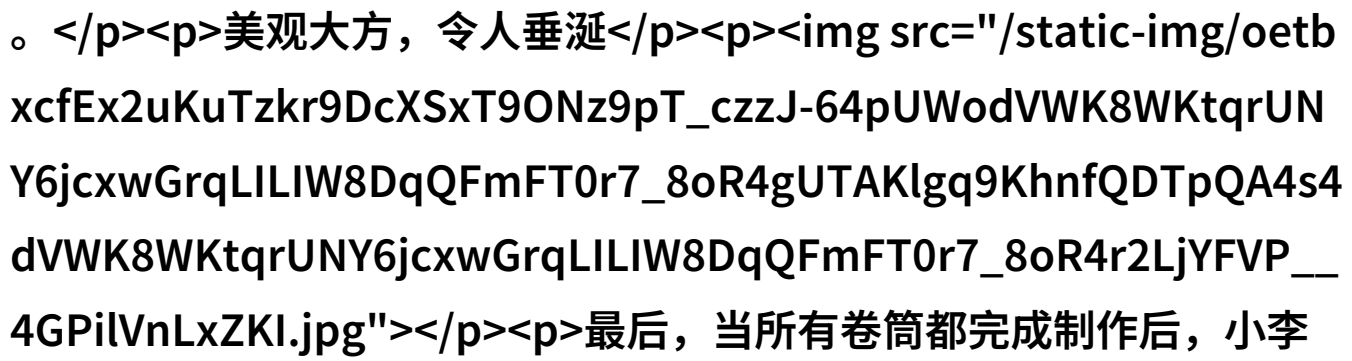
接下来，小李进入了实验室阶段。他首先将新鲜摘来的白桃切成丁，然后用糖浆腌制，使其更加饱含风味。在此同时，他也准备了一壶刚泡好的乌龙茶，以便调配出最佳比例的混合液。

烹饪技艺展露无遗

烹饪过程中，小李展现出了他卓越的手艺。他将腌制好的白桃丁与乌龙茶混合，用特殊工具轻轻搅拌，让两者的风味融为一体，然后倒入预热好的面团，将其充分包裹

进去。这一步骤要求技术高超，因为需要保证每一层都均匀且紧密贴合。

美观大方，令人垂涎



最后，当所有卷筒都完成制作后，小李把它们摆放在精致的小盘子上，再撒上一些碎冰和薄荷叶，不仅增加了视觉上的吸引力，也增添了一丝清新的气息。这样的一份美食，不仅让人看得心动，更是在品尝前就已经有了一番享受。

一试难忘，一再推荐

经过多次测试，小李终于找到了完美版样。他将这道创新甜点命名为“白桃乌龙卷”，并在餐厅正式推向市场。一时间，它成为众多食客争相探索、赞叹不已的一款特色饮品。不论是想解暑还是寻求一次不同寻常的心灵慰藉，“白桃乌龙卷”都是绝佳之选。

[下载本文pdf文件](/pdf/397631-白桃乌龙卷夏日甜品精致手工艺.pdf)