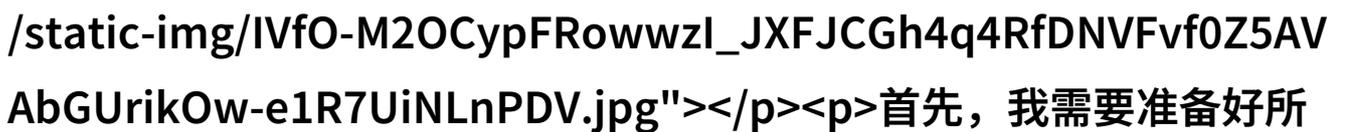
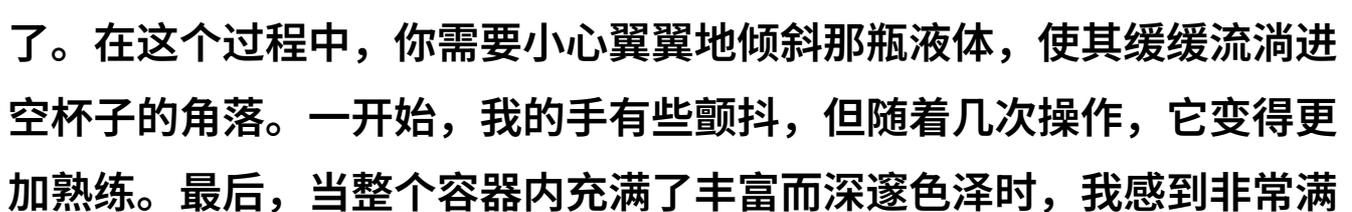


把红酒倒入B里喝掉我的独特调酒体验

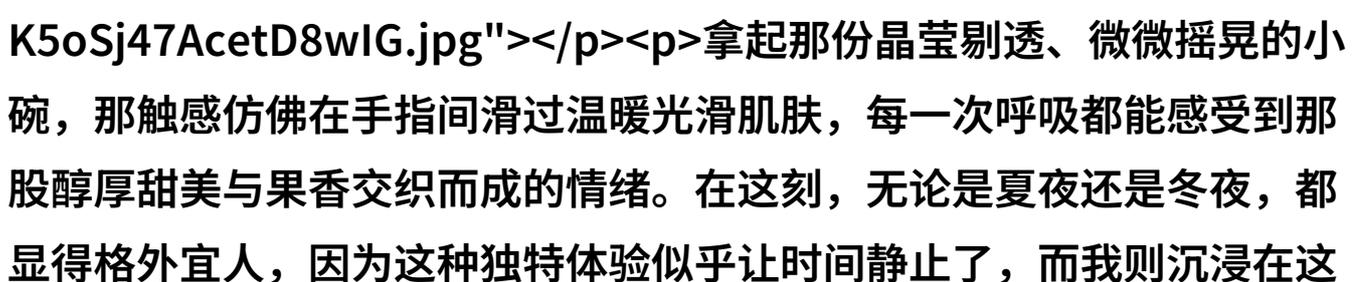
在一个风和日丽的下午，我决定尝试一种我一直好奇但从未尝试过的调酒技巧：把红酒倒入B里喝掉。这是一种流行于一些高级餐厅的饮品制作方式，据说可以更好地发挥红酒的香气和口感。作为一名对美食有着浓厚兴趣的人，我迫不及待地想要体验一下。

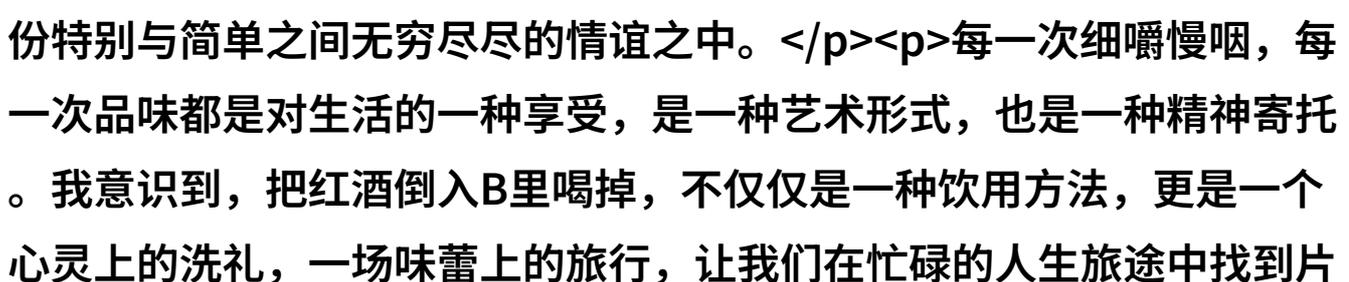
首先，我需要准备好所有必需的材料。我挑选了一瓶优质的法式波尔多红酒，以及一杯精致的大理石杯子。按照专业人士的一些建议，这个过程最好是在特制的小碗或者大理石杯中完成，因为它们能够帮助保持温度，并且提供必要的空间来释放出红酒中的花香。

接下来，便是将红酒倒入B里喝掉了。在这个过程中，你需要小心翼翼地倾斜那瓶液体，使其缓缓流淌进空杯子的角落。一开始，我的手有些颤抖，但随着几次操作，它变得更加熟练。最后，当整个容器内充满了丰富而深邃色泽时，我感到非常满足。

拿起那份晶莹剔透、微微摇晃的小碗，那触感仿佛在手指间滑过温暖光滑肌肤，每一次呼吸都能感受到那股醇厚甜美与果香交织而成的情绪。在这刻，无论是夏夜还是冬夜，都显得格外宜人，因为这种独特体验似乎让时间静止了，而我则沉浸在这份特别与简单之间无穷无尽的情谊之中。

每一次细嚼慢咽，每一次品味都是对生活的一种享受，是一种艺术形式，也是一种精神寄托。我意识到，把红酒倒入B里喝掉，不仅仅是一种饮用方法，更是一个心灵上的洗礼，一场味蕾上的旅行，让我们在忙碌的人生旅途中找到片刻宁静，回归本真自如。







68aNM5gpP5U9TTwYZHALHaAgQWq7J2xkxv5aEAy3q2dz4g6WaxlP1T8v1hNq-3wf7n-V6OPCk_UcyGiBttP5LhwQlhPHFYq5R8WY2xWgehworYobR_XK5oSj47AcetD8wIG.jpg"></p><p>下载本文pdf文件</p>