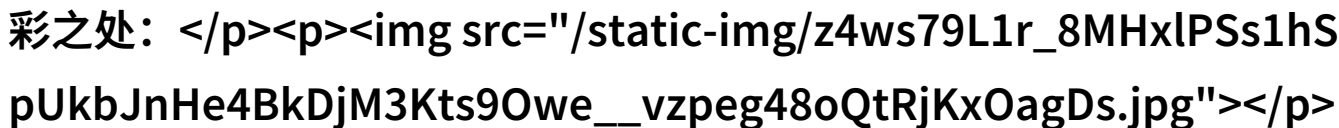


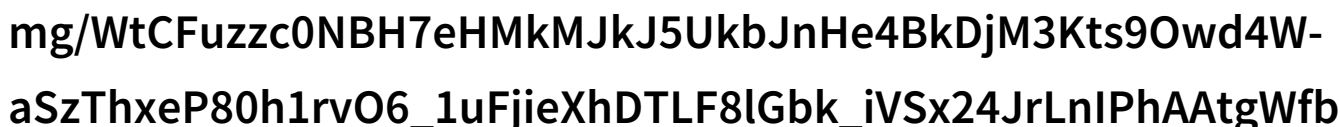
冰糖炖五花肉一道独特的1V1美食体验

在中国传统的烹饪艺术中，冰糖炖五花肉是一道经典而又独具特色的菜肴，它以其清甜多汁、质地细腻著称。以下是对这道美食的一些精彩之处：



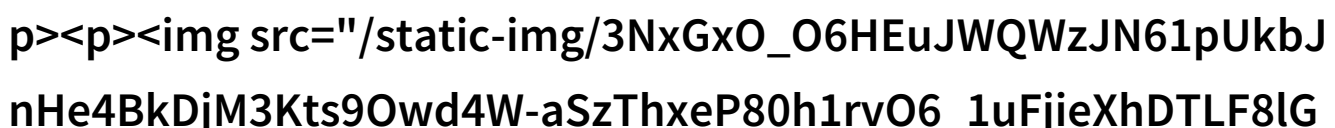
独特的风味构成

通过将新鲜的五花肉与冰糖一起炖煮，可以让人感受到一种难以忘怀的香甜。这种风味不仅来自于冰糖自身的甜度，还有着与肉类相结合后的特殊交融。



健康营养价值

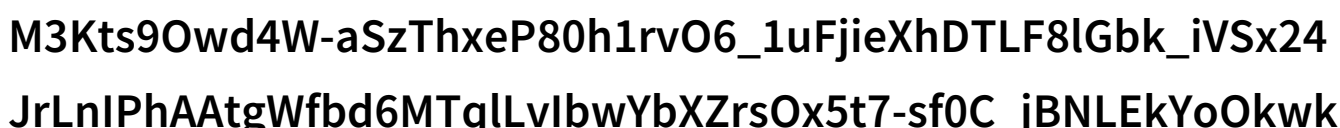
五花肉富含蛋白质和脂肪，是高能量、高营养价值的食品。而加入冰糖后，不仅不会损害原有的营养成分，反而可以增加某种程度上的口感和滋味层次，使得这道菜更适合各种人的饮食需求。



烹饪技巧挑战

炖制五花肉需要耐心和技术，因为它要求长时间低温烹调，以达到使肌嫩且保持水分的情况。

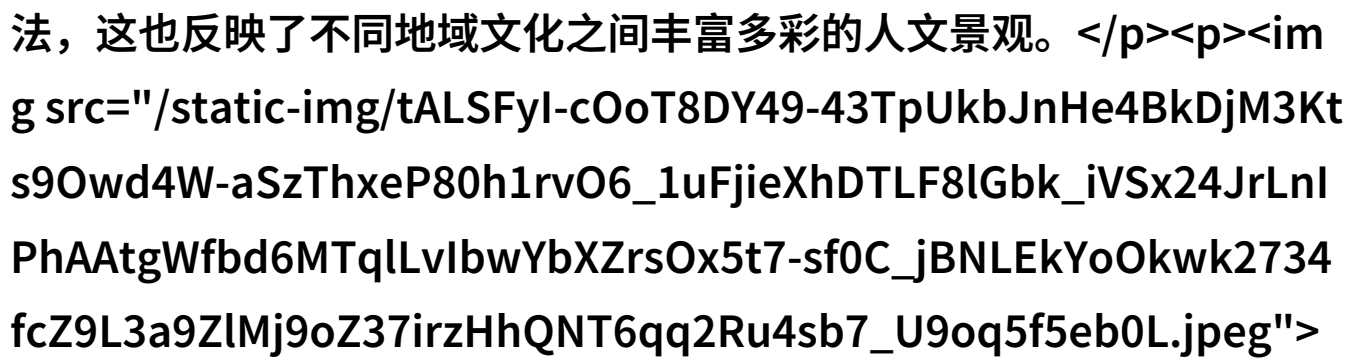
这也为烹饪爱好者提供了一个提升自己技术水平的大舞台。



文化背景深刻

冰糖炖五花肉不仅是一顿简单舒适的晚餐，更是文化交流中的佳肴。在不同的地区，有着各自独到的做

法，这也反映了不同地域文化之间丰富多彩的人文景观。



饮用时节选择性强

五花肉一般在春季或秋季吃较为合适，这两个季节气候转换较缓，气候变化小，对身体健康最为有利。此外，在冬日里享受一碗热腾腾、香气扑鼻的小火锅，也是一个非常好的选择方式。

家庭聚餐首选

冰糖炖五花肉因其易于制作且无需特别复杂材料，所以成为许多家庭聚会中的首选菜品。尤其是在寒冷天气里，一碗温暖诱人的冰糖炖五花肉，无疑能给大家带来家的温馨与满足。

[下载本文pdf文件](/pdf/711295-冰糖炖五花肉一道独特的1V1美食体验.pdf)