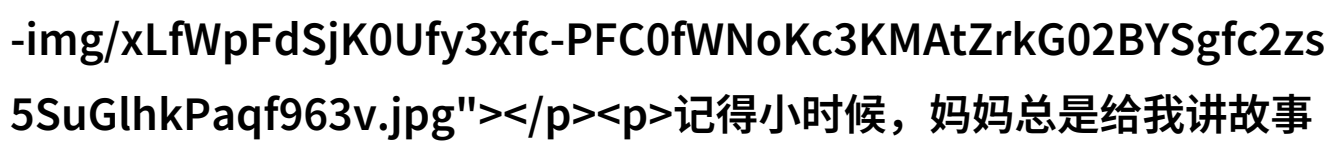


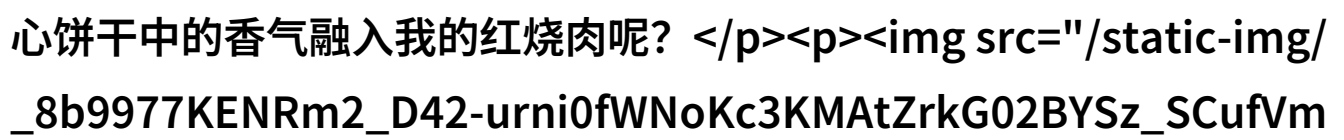
夹心饼干po红烧肉我是怎么把家常做得跟

我是怎么把家常做得跟外面餐厅似的？



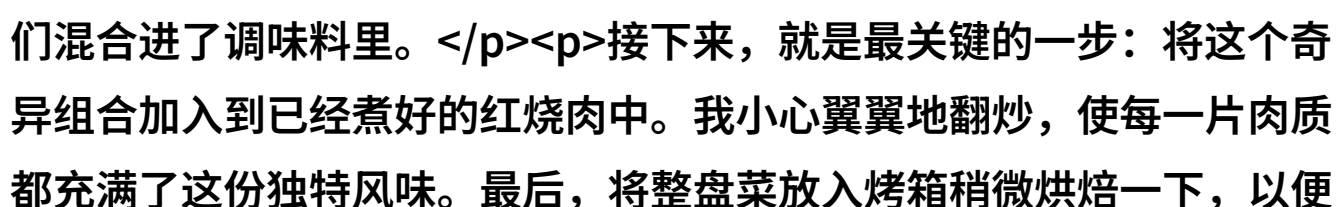
记得小时候，妈妈总是给我讲故事说，有些家庭的饭菜就像艺术品一样精致美味，每一口都能感受到亲情和爱。对于我来说，那些高级别的食物一直是个遥不可及的梦。但在最近的一次尝试中，我意外地用了夹心饼干po红烧肉这种“不可能”组合，让这份简单而传统的家常菜变得与众不同。

其实，这一切都是因为一次偶然的发现。我看到了一篇关于如何改良红烧肉的小贴士，其中提到可以加入一些特殊配料来增加风味，比如使用不同的调料或者添加一些甜点材料。这让我想到，既然要尝试新鲜事物，为何不将夹心饼干中的香气融入我的红烧肉呢？

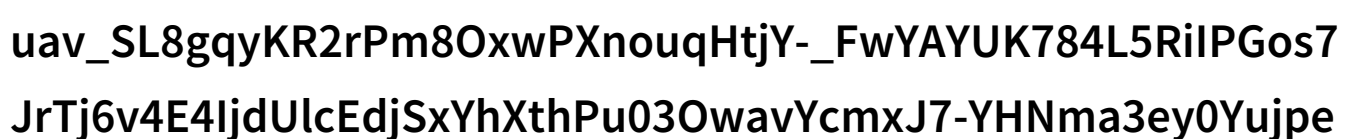


首先，我选择了一块普通的红烧肉作为基础，然后开始准备辅助材料。在小摊上买了一些新鲜出炉的夹心饼干——那金黄酥脆、香气四溢，让人忍俊不禁。接着，我将这些热乎乎、香喷喷的小零食捣碎成细末，将它们混合进了调味料里。

接下来，就是最关键的一步：将这个奇异组合加入到已经煮好的红烧肉中。我小心翼翼地翻炒，使每一片肉质都充满了这份独特风味。最后，将整盘菜放入烤箱稍微烘焙一下，以便让所有香气融为一体。



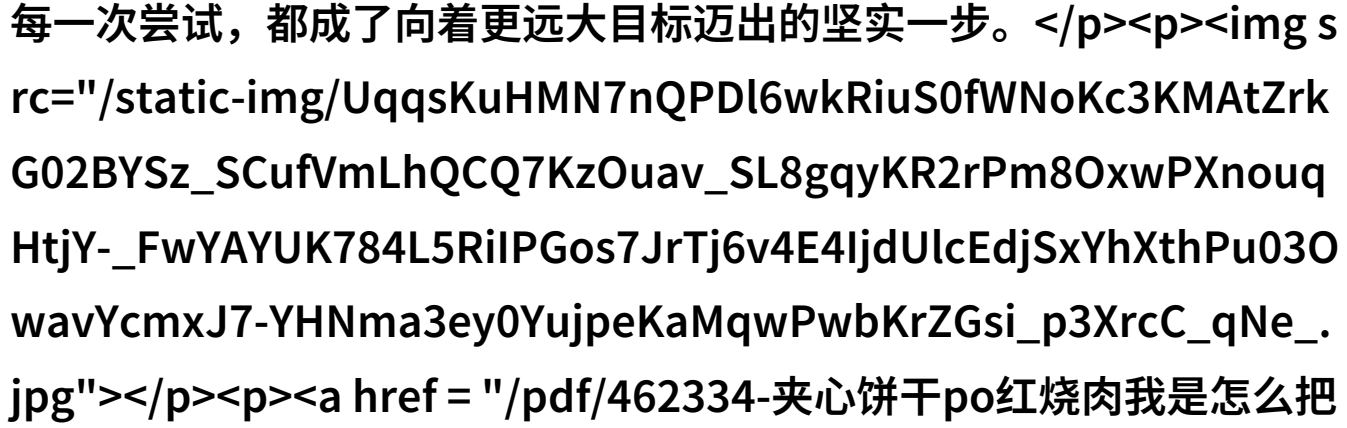




当我端出了这道看似平凡实则异常惊喜的大餐时，家人的反应是我始终难以忘怀的一个瞬

间。他们吃过之后，不约而同地赞叹：“这是什么？这么好吃！简直像是从高档餐厅里出来的一道特色菜！”

原来，即使是在日常生活中，我们也可以通过一点创意和实验，不断探索新的口感和风味，而不仅仅局限于传统方法。我意识到了，无论是高档还是低俗，只要有爱去做，用心去创新，就能制作出令人难以忘怀的人生美食。而那天晚上的聚会，也许就是我对美食追求的一个转折点，从此以后，在厨房里的每一次尝试，都成了向着更远大目标迈出的坚实一步。



[下载本文pdf文件](/pdf/462334-夹心饼干po红烧肉我是怎么把家常做得跟外面餐厅似的.pdf)