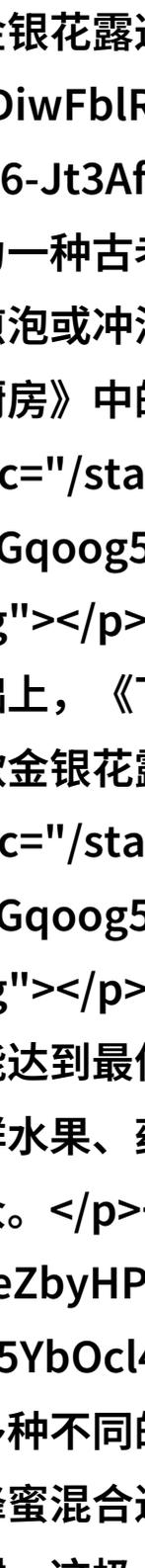


# 下厨房中的金银花露传统与现代的融合美

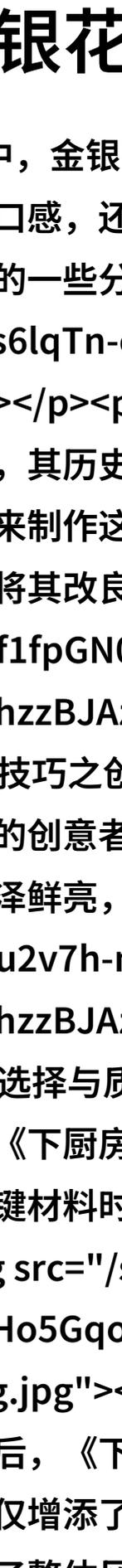
在《下厨房》这部TXT中，金银花露是一道融合了传统与现代元素的饮品，它不仅具有独特的口感，还体现了作者对食物文化深刻理解。

以下是对金银花露这一饮品的一些分析：



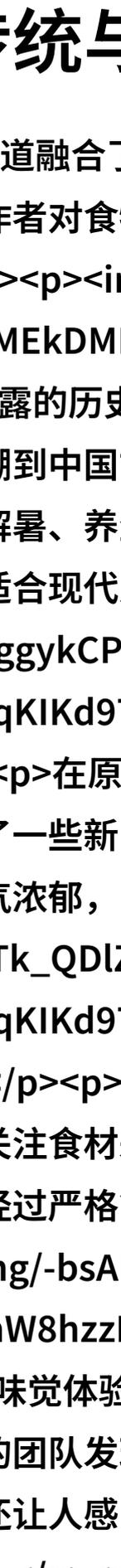
金银花露的历史渊源

金银花露作为一种古老的饮品，其历史可以追溯到中国古代。在那时期，人们通过煎泡或冲泡等方式来制作这种清凉解暑、养生益肤的小酒。现在，《下厨房》中的版本则将其改良为更加适合现代人的口味。



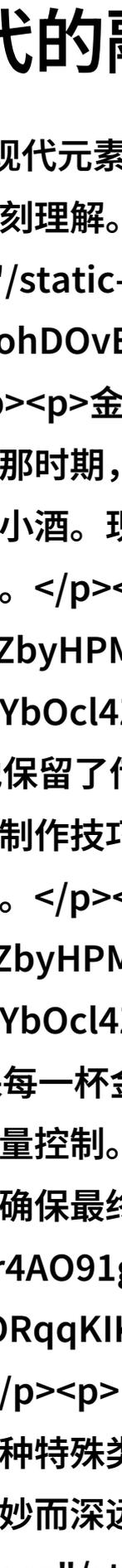
制作技巧之创新

在原汁原味地保留了传统方法基础上，《下厨房》的创意者又加入了一些新的配方和制作技巧，使得这款金银花露不仅色泽鲜亮，而且香气浓郁，口感细腻。



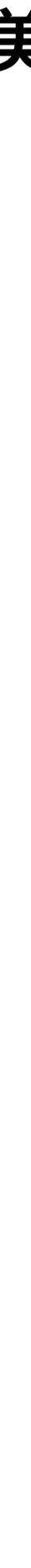
食材选择与质量保证

为了确保每一杯金银花露都能达到最佳状态，《下厨房》特别关注食材来源和质量控制。在选用新鲜水果、药材等关键材料时，都会经过严格筛选，以确保最终产品的出众。



味觉体验之创新

在尝试过多种不同的甜味剂后，《下厨房》的团队发现，将某种特殊类型的人参蜂蜜混合进去，不仅增添了糖分，还让人感觉到了微妙而深远的人参甘甜，这极大地提升了整体风味层次。



饮用场景设计理念

《下厨房》的创意者明白，每一杯皆需

搭配完美的情境，因此他们精心设计了一系列餐桌布置和氛围设置，让消费者在享受美食同时也能沉浸于愉悦的心情中。

营销策略之成功实施

最后，在营销方面，《下厨房》采取了一系列有趣且吸引人的活动，如直播烹饪秀、限量版商品发布等，从而迅速吸引大量粉丝，并将这个小酒推向市场主流。

[下载本文pdf文件](/pdf/592717-下厨房中的金银花露传统与现代的融合美味.pdf)