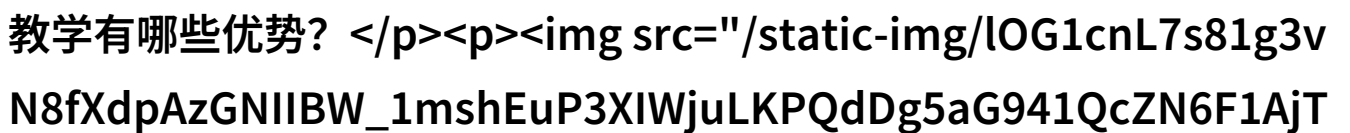


# 宝宝夹心拉丝技巧视频分享

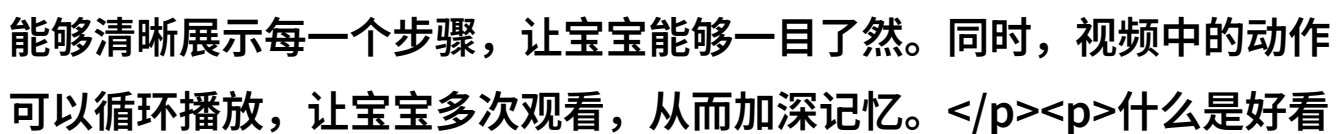
宝宝如何学会夹心拉丝？

宝宝通过观察和模仿成人的做法，逐渐掌握了夹心拉丝的技巧。他们首先学习如何选择合适的面团，然后学会了如何将馅料均匀地分布在面团中，并且不容易溢出。

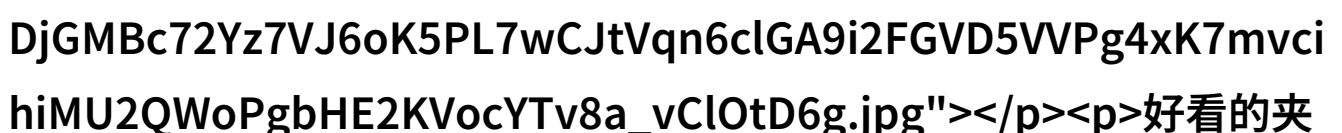
夹心拉丝视频教学有哪些优势？

视频教学能够清晰展示每一个步骤，让宝宝能够一目了然。同时，视频中的动作可以循环播放，让宝宝多次观看，从而加深记忆。

什么是好看的夹心饼干？

好看的夹心饼干通常外观上需要有良好的层次感和色彩搭配，以及内馅要均匀分散，不易流出。在制作时，可以根据自己的喜好添加不同的馅料，比如肉桂、牛奶等。

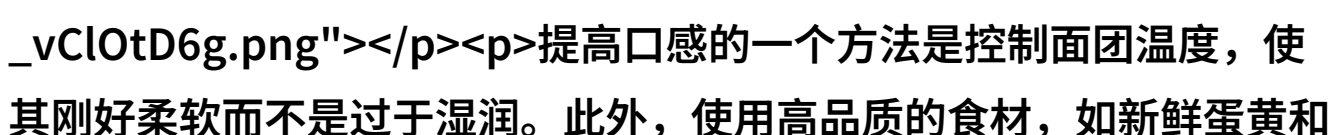
如何提高夹心饼干的口感？

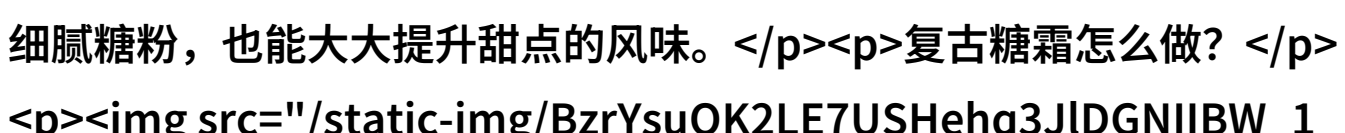
提高口感的一个方法是控制面团温度，使其刚好柔软而不是过于湿润。此外，使用高品质的食材，如新鲜蛋黄和细腻糖粉，也能大大提升甜点的风味。

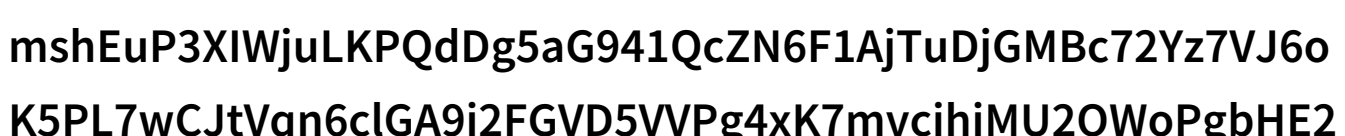
复古糖霜怎么做？











KVocYTv8a\_vClOtD6g.jpg"></p><p>复古糖霜是一种经典甜点，用来装饰或作为拌饭的一部分。它由煮沸后的水淀粉冷却后形成凝胶，再加入香草精调味即可完成。这种简单但又美味的小零嘴非常适合家里用来享受特别时刻。</p><p>家庭制作与专业店铺相比有什么区别？</p><p>家庭制作虽然可能没有专业店铺那样完美，但它带来的乐趣远胜于任何东西。不仅可以让孩子参与到烘焙过程中，还能增进家庭成员之间的情谊，同时也能节省开支，更加经济实惠。</p><p><a href = "/pdf/447114-宝宝夹心拉丝技巧视频分享.pdf" rel="alternate" download="447114-宝宝夹心拉丝技巧视频分享.pdf" target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>