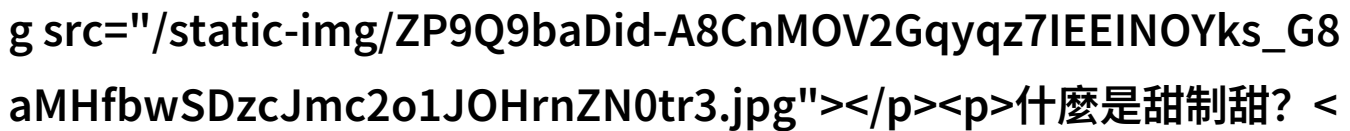
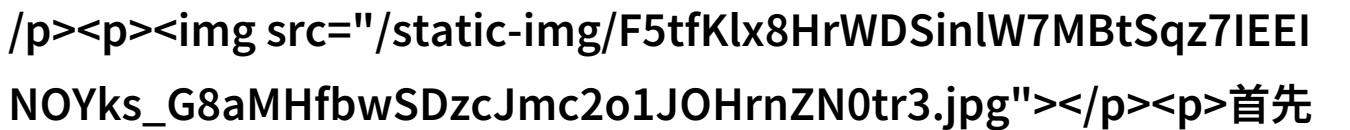


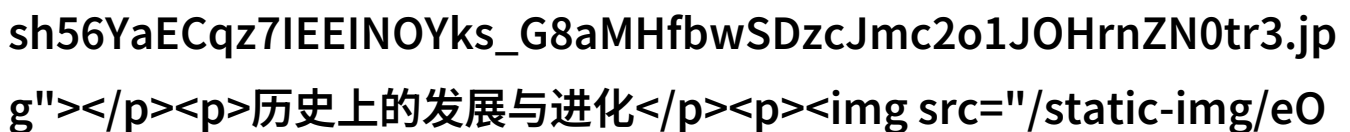
甜制甜探索糖果世界的魅力与技巧

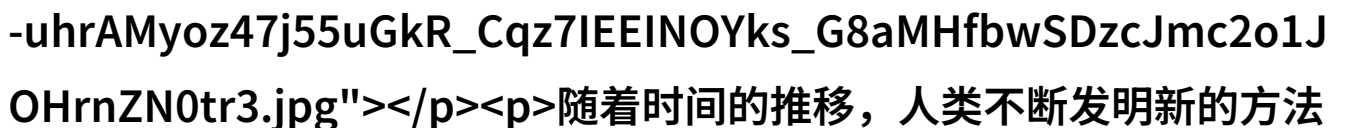
在这篇文章中，我们将深入探讨甜制甜的多个方面，包括其历史、制作技术、种类繁多的糖果，以及它们对我们的生活和文化所扮演的角色。让我们从最基本的一点开始，即了解什么是甜制甜。

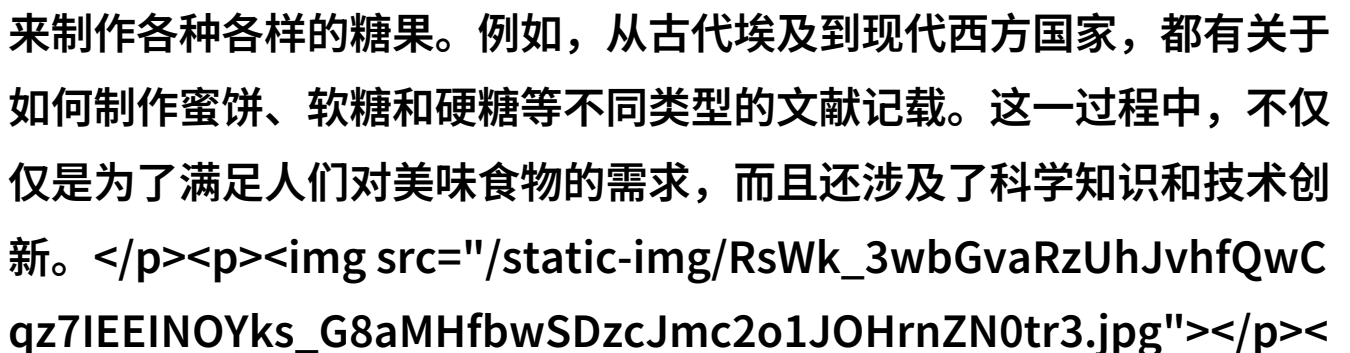
什么是甜制甜？

首先

，需要明确的是，“sweet confectionery”这个词组指的是那些通过加热过程来改变食物性质以创造口感和风味的食品。这些食品通常含有大量糖分，并且可能包含其他成分，如奶油、黄油或蛋白质，以增加口感和延长保质期。

历史上的发展与进化

随着时间的推移，人类不断发明新的方法来制作各种各样的糖果。例如，从古代埃及到现代西方国家，都有关于如何制作蜜饼、软糖和硬糖等不同类型的文献记载。这一过程中，不仅仅是为了满足人们对美味食物的需求，而且还涉及了科学知识和技术创新。

制作技巧与工艺

除了传统的手工艺外，现代工业也为大规模生产提供了支持。在工业化过程中，精确控制温度、湿度以及混合速度对于保证产品质量至关重要。此外，对于某些复杂型号如装饰品或主题形状，更需要精细操作技能来完成设计图样并进行实际生产。

糖果种类之多样性

从简单的小零嘴到复杂的大型礼品套装，无论大小还是风格都能找到适合每个人的选择。这种多样性源于不同的原料来源（比如水果或坚果）、不同的烹饪方法（比如炒熟或蒸煮）以及

丰富的情绪表达方式（比如用色彩或者设计元素）。</p><p>对人体健康影响</p><p>虽然看起来很诱人，但高脂肪、高热量、高添加剂含量使得许多常见的小吃成为不健康饮食的一部分。而另一方面，一些自然原料来源且低加工程度的事实证明，有益健康的人选存在。但这并不意味着所有天然都是安全可靠，这就要求消费者更加小心地选择自己的口腹之欲。</p><p>在文化中的意义与象征意义</p><p>在很多社会里，比起日常饮食来说，小吃更像是庆祝仪式的一部分，它们带来的快乐超越了单纯消耗营养价值，而是在情感层面上产生共鸣。这使得它们在节日、纪念活动甚至商业广告中扮演着重要角色，为人们提供了一种特殊而令人愉悦的心理体验。</p><p>下载本文pdf文件</p>