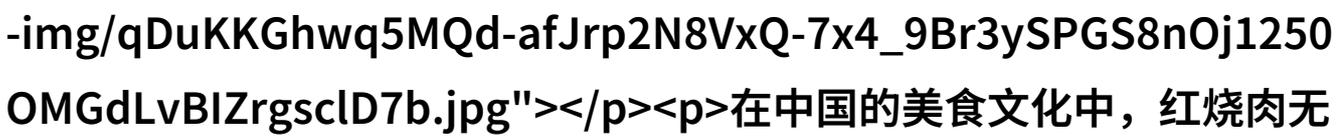


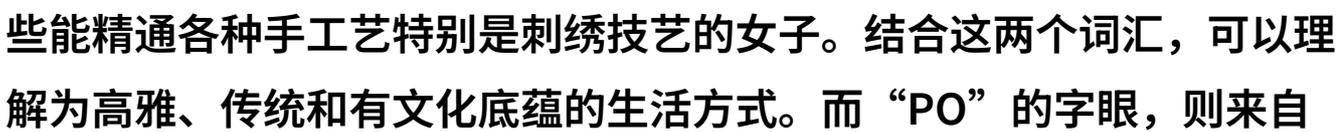
朱门绣户PO红烧肉-诗意烹饪传承与创新

诗意烹饪：传承与创新中的红烧肉艺术



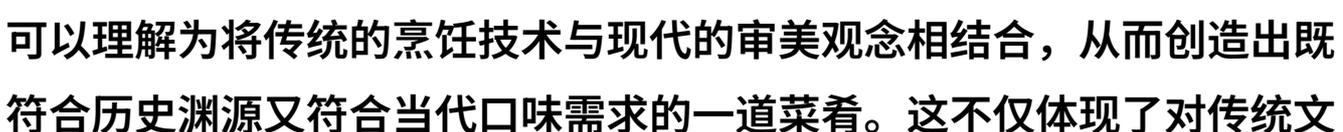
在中国的美食文化中，红烧肉无疑是一道经典而且广受欢迎的菜肴。它不仅口味丰富、色泽诱人，更是家宴必备之选。而“朱门绣户PO红烧肉”，则是在现代生活背景下对传统烹饪方式的一种创新与融合。

首先，我们要理解“朱门绣户”这一概念。在古代，“朱门”指的是官宦家庭，“绣户”则是指那些能精通各种手工艺特别是刺绣技艺的女子。结合这两个词汇，可以理解为高雅、传统和有文化底蕴的生活方式。而“PO”的字眼，则来自于网络用语，是一种流行文化现象，它意味着创新的表达和新潮时尚。



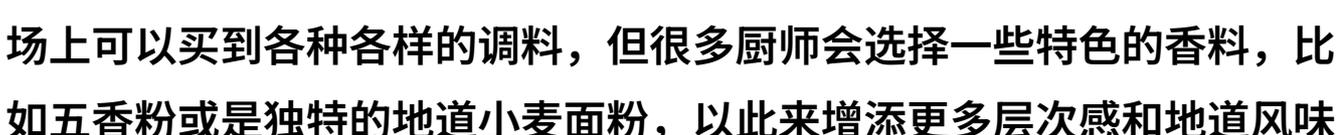
在这种背景下，“朱门绣户PO红烧肉”，就可以理解为将传统的烹饪技术与现代的审美观念相结合，从而创造出既符合历史渊源又符合当代口味需求的一道菜肴。这不仅体现了对传统文化认同，也展现了时代精神。

那么，这种融合究竟如何实现呢？以下是一些实例：

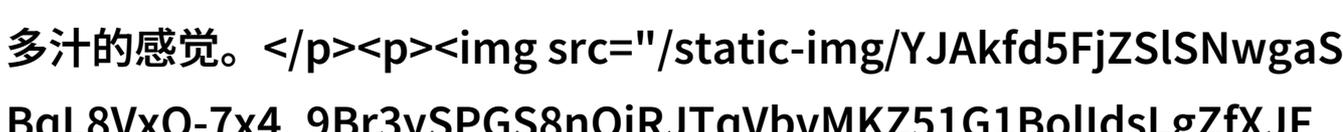


材料选择：虽然现在市场上可以买到各种各样的调料，但很多厨师会选择一些特色的香料，比如五香粉或是独特的地道小麦面粉，以此来增添更多层次感和地道风味。

烹饪方法：为了保持原汤汁，很多厨师都会采用慢火炖煮或者使用电压力锅等新型设备来减少水分蒸发，让每一口都能享受到鲜嫩多汁的感觉。



装饰设计：在摆盘上，不仅要考虑色彩搭配，还会根据节日或季节进行特殊装饰，比如春天可能会放置



鲜花，或秋天放置落叶等，以此来增加餐桌上的生机与活力。

故事讲述：有些餐厅甚至会围绕着这个菜肴讲述一个故事，比如说这是祖辈留下的秘方，或是在某个地方有着深厚的情感记忆。这样的营销策略不仅让顾客更有亲切感，还能够提升食品附加值。



通过以上这些案例，我们可以看出，在今天，即使是一道经典菜肴也能不断地从不同角度去探索和完善，使其既能够满足人们对于美食追求，又能够体现出时间精神和品牌特色。因此，无论你身处何处，只要心中有一份对美食热爱，就一定能找到属于自己的那份“朱门绣户PO红烧肉”。

[下载本文pdf文件](/pdf/715344-朱门绣户PO红烧肉-诗意烹饪传承与创新中的红烧肉艺术.pdf)