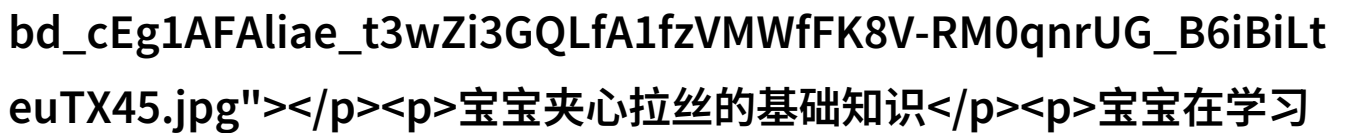
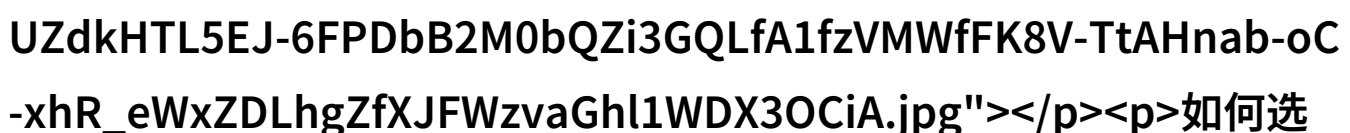


宝宝夹心拉丝技巧视频教程

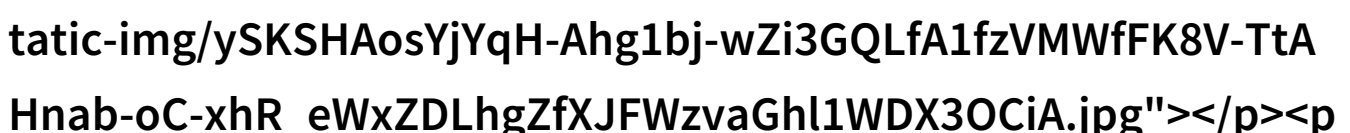
宝宝夹心拉丝技巧视频教程

宝宝夹心拉丝的基础知识

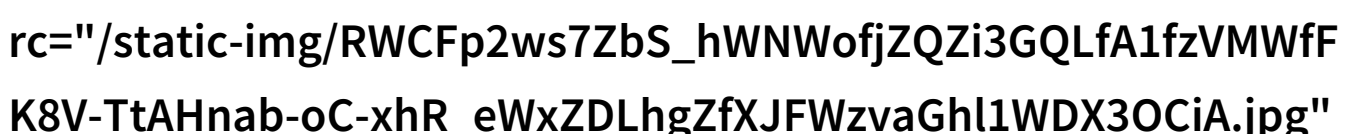
宝宝在学习夹心拉丝之前，首先需要了解到这个技巧的基本原理。简单来说，就是通过将糖霜层和奶油层之间加入干果、坚果或其他装饰物来增加食物的趣味性和美观度。这样做不仅能增加食物的口感，也能够让食用者在享受美味同时还能欣赏到精致的外观。

如何选择适合宝宝口味的材料

选择适合自己的材料是成功制作夹心蛋糕的一个关键步骤。对于喜欢甜点的小朋友来说，可以使用如草莓、蓝莓等水果作为装饰品；如果他们更偏爱一点清脆口感，可以尝试添加一些坚果，如杏仁或者核桃。如果孩子对某种风味有特别喜好，比如巧克力，那么可以考虑加入巧克力碎片或巧克力酱。

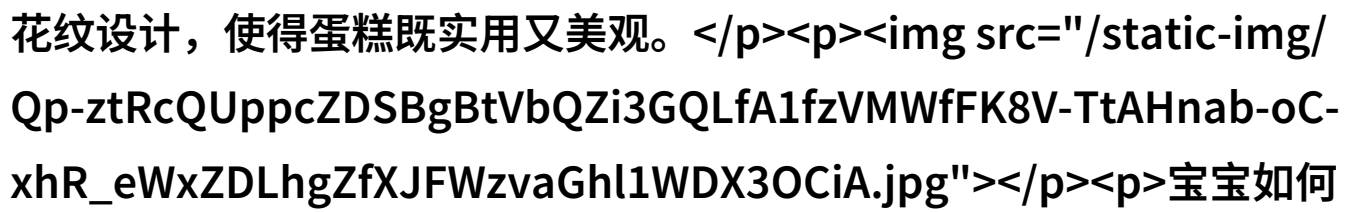
制作过程中的细节要注意

在制作时，不要忘记每一层都应该均匀地涂抹，以保证最终呈现出的效果是整齐漂亮。在将糖霜层与奶油层交替叠加时，要确保每一层都完全覆盖上一层，并且不要留下空隙，这样才能达到最佳视觉效果。此外，保持工作台面干净整洁也是非常重要的一环，因为任何污渍都会影响到最后成品的质量。

技术上的创新点

如果你想要给你的蛋糕增添一些创意元素，你可以尝试不同的技术手法，比如使用模具来塑造形状，或是在蛋糕表面进行小范围的手工雕刻。这不仅能展现出你的专业技能，同时也会使得蛋糕更加独特吸引人。另外，还可以尝试搭配不同的颜色和

花纹设计，使得蛋糕既实用又美观。



宝宝如何安全操作烘焙工具

在烘焙过程中，安全是第一位之轻，因此对于家长而言，在监督下指导孩子如何正确使用烘焙工具至关重要。不论是搅拌器还是打鸡蛋勺，都应该教育孩子掌握正确握持方式，以及如何避免溅射造成伤害。此外，对于年幼儿童来说，由成人完成高温下的操作比如把混合物放入烤箱，是非常必要的一项安全措施。

如何展示并分享成果

最后的一个环节就是展示完工后的作品了！你可以为它取个名字，让它成为家庭聚会或者派对上的焦点。你也许会感到自豪看到你的小家伙们对他们所做的事情感到兴奋并乐在其中，而这正是学习新技能的一个重要部分：分享和展示成就，为他人带去快乐。

[下载本文pdf文件](/pdf/561110-宝宝夹心拉丝技巧视频教程.pdf)