

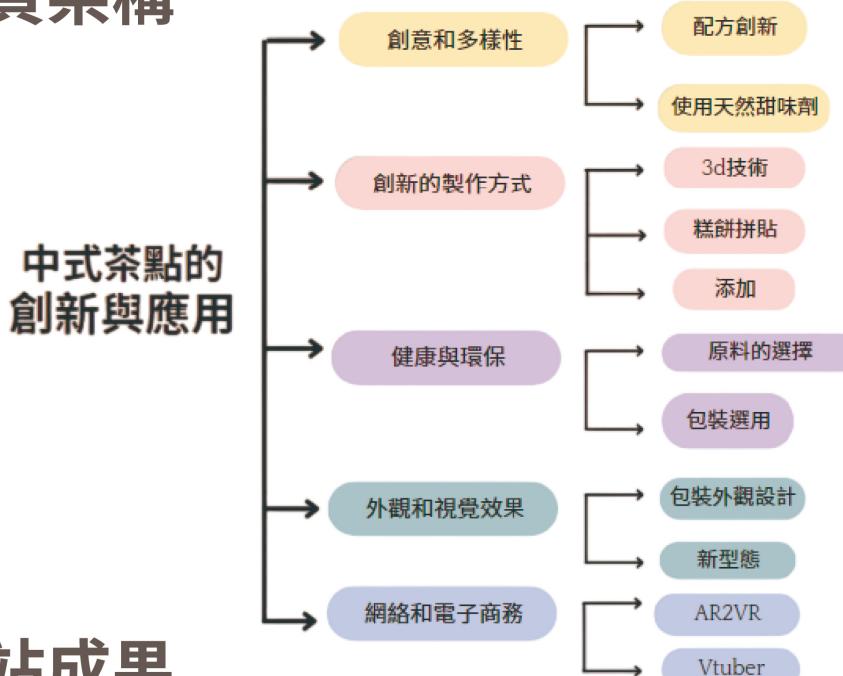
# 中式茶點的創新與應用

## Taste the Chinese Cuisine

### 作品簡介

在烘焙界，糕點創新一直是一個不斷發展的領域，在做出美味糕點的同時，也要與時俱進，透過創新，打造符合當代風格的新式糕餅，創新有很多方法，包括使用另種生產工具、配方創新或採用天然甜味劑，滿足消費者的現代喜好。但糕點創新不僅僅是一個技術層面的挑戰，也是一個藝術層面的挑戰，藉由這次專題，來探索哪些方式可達成糕點創新的目標。

### 網頁架構



### 網站成果

Taste the Authentic Chinese Cuisine

Type of chinese pastries

经典传统月饼	蛋黄莲蓉月饼	豆沙饼	玫瑰蔓越莓月饼	蓝莓起司月饼
\$20	\$30	\$40	\$50	\$10

Order Now

Innovation in Pastry

在烘焙界，糕點的創新是一個不斷發展的領域，而我們一直在尋找的方式創造出獨一無二的、美味的糕點。從傳統的食譜到數位時代，通過創意，糕點可以使用新的材料、技術和工具，將不同的風味和口味結合在一起，創造出新的、令人驚喜的糕點。

但糕點創新不僅僅是一種技術層面的挑戰，也是一個藝術層面的挑戰。每個糕點都有自己獨特的風味和外觀，而要創造出一個既美觀又美味的糕點，需要設計師和廚師共同努力，才能真正表現出它的美麗和獨特性。

Read More →

覆盆子巧克力月饼

【水果月饼】

口感醇厚，甜中带酸。巧克力和覆盆子的结合，带来前所未有的口感体验。外皮酥脆，内陷甜蜜，一口十分满足。最适合的休闲零食，無論是自己品嚐還是作为礼物赠送，这款月饼都会成为您所向披靡的法宝。

綠豆糕

綠豆糕，是中国传统糕点文化中最为经典的一类之一。其主要以绿豆为主料，通过蒸煮、搅拌等工艺制作而成。绿豆糕不油不腻，口感绵密，清香扑鼻，更是夏日消暑的必备良品。在中秋佳节送礼和家庭共食，绿豆糕更是别有一番风味。



完整版  
QRcode

