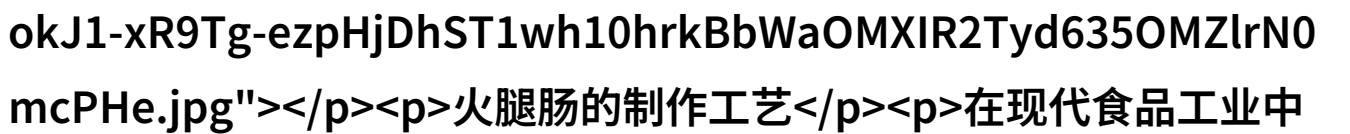


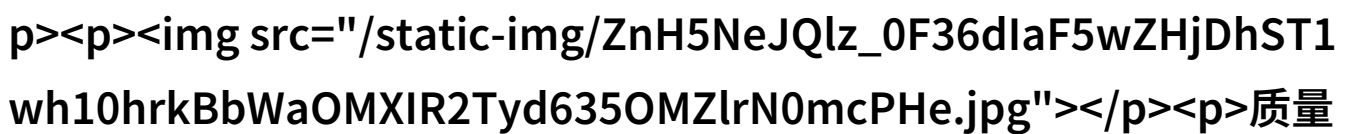
我的火腿肠好吃吗宝贝

我的火腿肠好吃吗宝贝



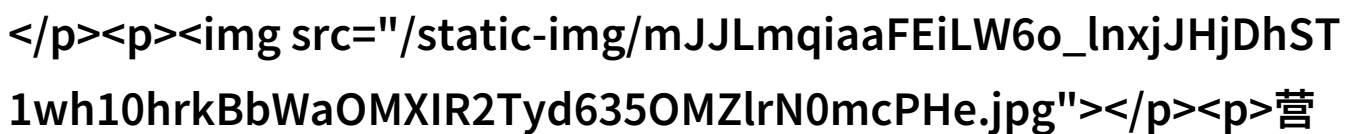
火腿肠的制作工艺

在现代食品工业中，火腿肠的生产涉及到精确控制的温度、压力和腌制时间。这种严格的工艺保证了产品质量，使得每一根火腿肠都具有均匀的风味和口感。



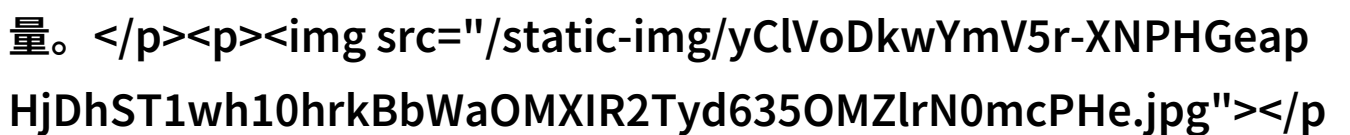
质量
考验：新鲜度与保存期限

不仅要关注火腿肠是否新鲜，而且还要考虑其保存期限。这需要厂家在生产过程中严格遵守卫生标准，并采取适当防腐措施，以确保消费者能够享受到高品质且安全食用的产品。



营养价值与健康效益

作为一种肉类食品，火腿肠含有丰富的蛋白质、维生素以及矿物质，对于提高人体免疫力、促进肌肉恢复有着积极作用。此外，它也可以作为零食或快餐的一部分，提供快速而充实的能量。



味道多样性与创新趋势

市场上现有的火腿肠种类繁多，不仅包括传统香辣口味，还有低盐、高蛋白等健康型产品，以及尝试不同文化元素融合如柚子味、辣椒味等，这为消费者提供了更多选择，同时也是食品产业不断创新发展的一个表现。



文化意义与烹饪技巧

对于很多家庭来说，火腿肠不仅是一种美食，更是家庭聚会时不可或缺的一环。它可以用来做各种菜式，如热狗、汉堡包或者简单地切片搭配面包，是烹饪技术和美食文化相结合的一个例证。

消费者评价与品牌信誉

最终决定一个商品是否“好吃”的，是消费者的喜

好。但好的品牌往往建立在良好的口碑基础之上，他们通过持续改进产品质量和服务，为顾客带来满意体验，从而提升自身品牌形象。