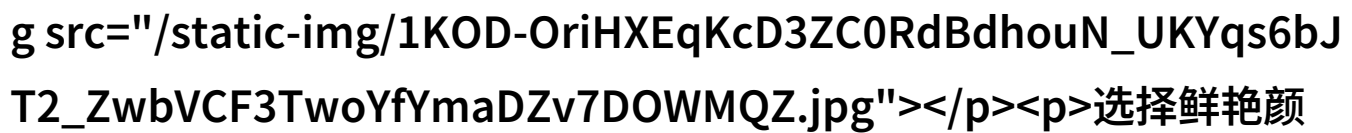
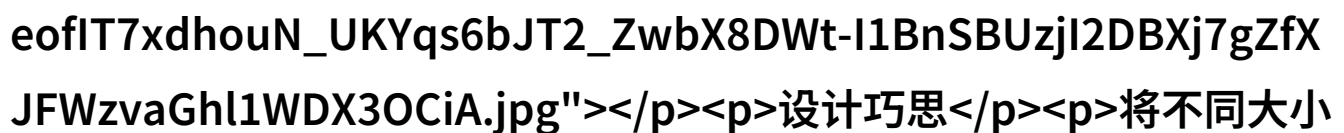


美味下午茶的秘密如何制作一盘看起来很

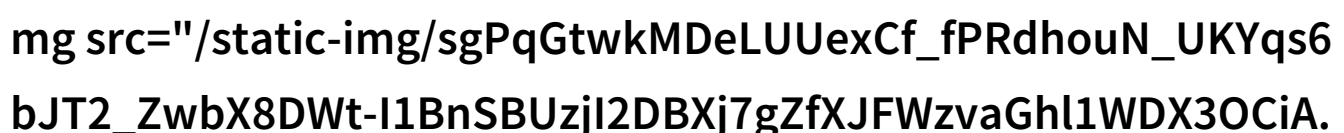
在设计甜点时，外观往往是吸引顾客注意力的关键。以下几点可以帮助你创造出看起来既美味又独特的下午茶主题甜点。



选择鲜艳颜色
使用鲜艳而明亮的食材如草莓、蓝莓和黄瓜等，这些颜色不仅能够提升甜品的可视性，还能让人联想到自然和清新，为下午茶增添了一份欢快气氛。



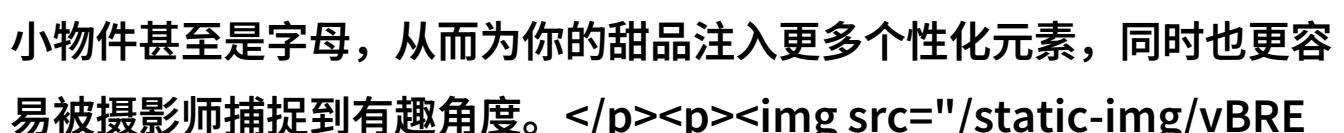
设计巧思
将不同大小和形状的小零食混合在一起，比如小麦片饼干、花生碎或者坚果，可以增加视觉上的层次感，让人一眼就能看到多样性和丰富性。



制作精致装饰
利用糖霜或奶油进行精细的手工装饰，如画上图案或写上简短文字，既可以增加外观上的趣味性，又能与“下午茶”这个主题相呼应，体现出技术与艺术结合。



考虑形状与结构
将材料制成各种形状，如动物形状、小物件甚至是字母，从而为你的甜品注入更多个性化元素，同时也更容易被摄影师捕捉到有趣角度。



组合搭配技巧
结合不同的口感材料，比如软糯面包圈、脆嫩饼干块以及冰凉冰淇淋，以此来提供多种触感体验，使得每一次尝试都充满惊喜和乐趣。

注意食品安全与卫生标准
在制作过程中务必遵守食品安全法规，不要忘记使用新鲜且适宜储存的原料。此外，对于现场

服务确保餐具及摆设整洁无污渍，是维护顾客健康安全不可忽视的一环。