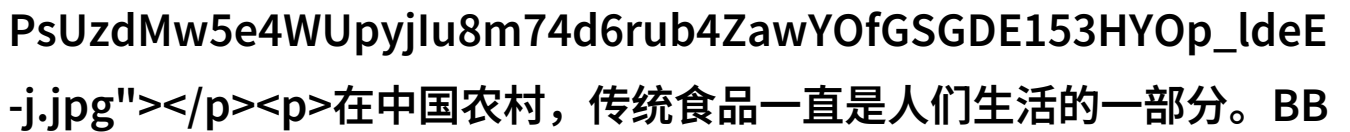


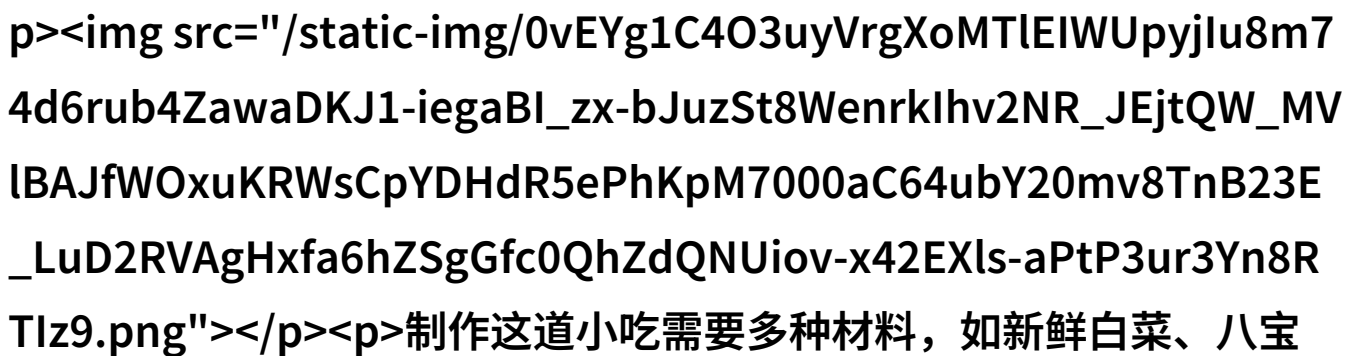
农村真实的美味BBWBBW探秘

BBWBBW的由来



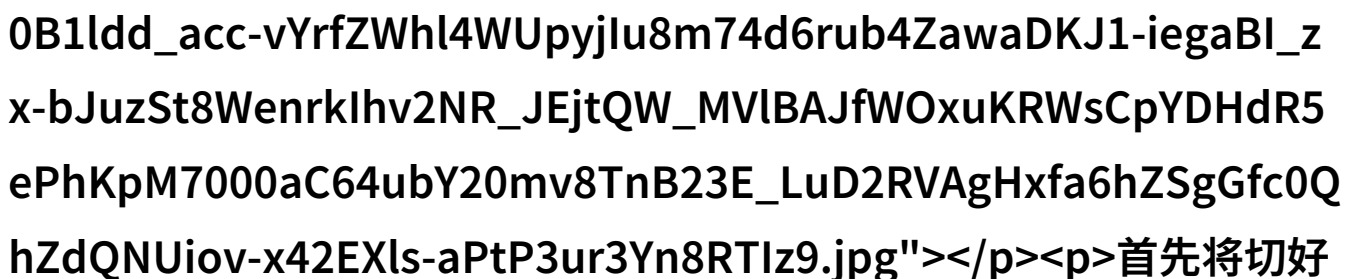
在中国农村，传统食品一直是人们生活的一部分。BBWBBW，即爆炒白菜、八宝粥和炖白肉，是一道深受当地人民喜爱的小吃。这种小吃源于古代“五谷杂粮”的概念，结合了各种蔬菜、豆制品和肉类，以满足不同人群的营养需求。

材料选择与准备



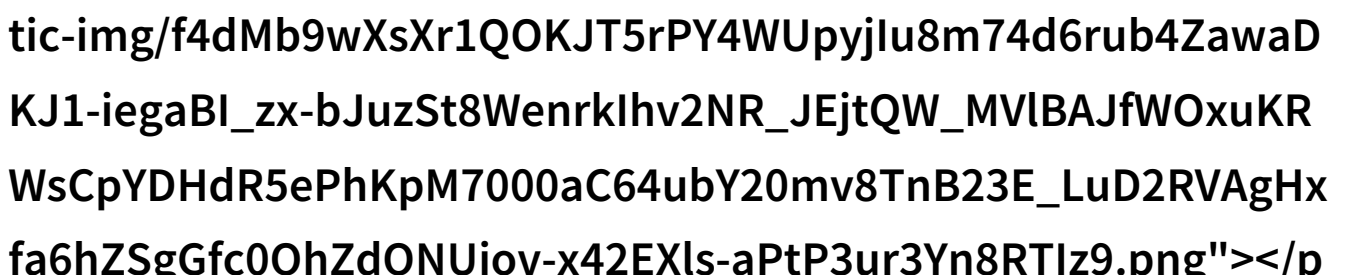
制作这道小吃需要多种材料，如新鲜白菜、八宝（通常指的是糯米、大米、小麦粉等），以及各种豆制品如豆腐干或黄豆泥，还有猪肉或者牛肉作为主料。这些食材都是从当地市场采购，确保新鲜且成本适中，这也是为什么中国农村真卖BBWBBW如此流行的原因之一。

制作过程简述



首先将切好的白菜放入锅中，加水煮熟，然后加入调味料如酱油、醋等进行清洗，使其更加脆嫩。在另一只锅中，将八宝混合好后，用适量水煮至软化，再加入调色料使其更香甜。此外，炖白肉则是在低火下慢慢烹饪，使得肉质变得软烂而不柴。

烹饪技巧分享



><p>要做出一碗让人回味无穷的八宝粥，最关键的是对材料的选择和比例掌握得当，以及在加热时保持耐心，不要急于一时。在炒制过程中，要注意翻动以避免粘锅，同时不要过度烹饪，以保持食材原有的口感。此外，对于 炖白肉来说，更重要的是控制火候，让它慢慢吸收汤汁中的精华。</p><p>美味体验分享</p><p></p><p>每次品尝到这款小吃，无论是午餐还是晚餐，都能感受到一种家的温暖。这不仅因为它简单朴素，也因为它承载着乡土情怀，每一次咀嚼都似乎能听见母亲的声音，在这个快节奏时代，它成为了人们追求归属感的一种方式。</p><p>文化价值分析</p><p>此外，这样的美食也承载着丰富的人文关怀，它不是单纯为了营养，而是包含了文化传承和家庭交流的情谊。这样的饮食习惯被延续下来，也反映了一种对传统美食尊重与继承的心态，为现代社会提供了一股浓厚的人文气息。</p><p>下载本文pdf文件</p>