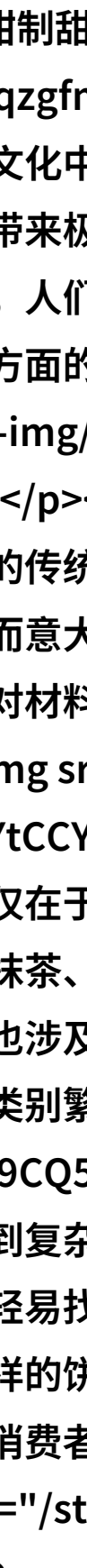
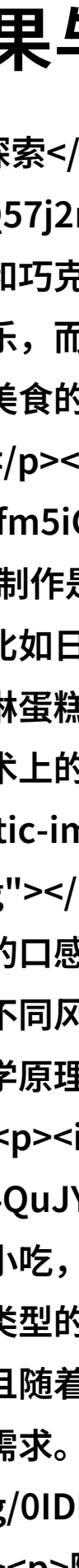


甜制甜糖果与巧克力的美妙世界


甜制甜的历史探索

在人类的饮食文化中，糖果和巧克力都是极为受欢迎的食品，它们不仅在味道上给人带来极大的快乐，而且在社会发展史上扮演了重要角色。从古代到现代，人们对这些美食的追求和创新不断推动着它们在口味、形状、包装等方面的进步。

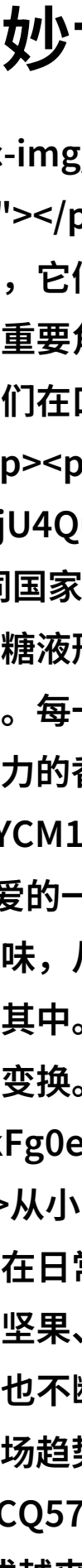
糖果制作技艺之精髓

糖果制作是一门高超的手工艺，不同国家和地区有各自独特的传统手法。比如日本泡沫糖是通过高温熔化糖液形成各种花式图案，而意大利冰淇淋蛋糕则以其细腻多层次而著称。每一种都展示了制作者对材料处理技术上的深刻理解。

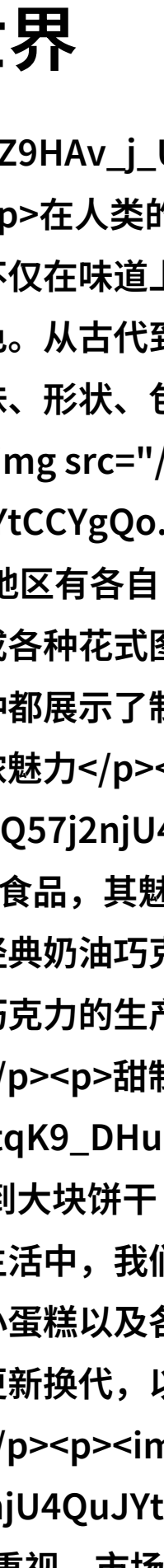
巧克力的香浓魅力

巧克力作为全球最爱的一种食品，其魅力不仅在于它独有的口感，还包括它丰富多样的风味，从经典奶油巧克力到抹茶、杏仁等不同风味，每一种都能让人沉醉其中。巧克力的生产过程也涉及复杂科学原理，如温度控制与晶体结构变换。

甜制甜品类别繁多

从小吃到大块饼干，再到复杂精致的小吃，每一种产品都有其特色。在日常生活中，我们可以轻易找到各种类型的零食，比如软糖、硬糖、坚果、小蛋糕以及各式各样的饼干。而且随着时尚潮流变化，这些产品也不断更新换代，以满足消费者的新奇需求。

健康意识影响市场趋势

随着人们对于健康生活方式越来越重视，市场上的低热量、高营养价值或是无添加剂的“健康”食品逐渐受到关注。这促使行业内企业开发出更加健康但又不失趣味性的产品，比如使用天然成分替代化学添加剂，或设计特殊形式减少热量摄入。

跨国

品牌与本土创新的融合

一些跨国品牌凭借强大的研发能力和广泛的人气，在全球范围内扩张其业务，同时本土创业者也勇于尝试，将传统工艺结合现代科技元素，为当地特色产品注入新的活力。这两股力量相互作用，使得全球化背景下，sweet treats 的多样性得到进一步提升。

[下载本文pdf文件](/pdf/694547-甜制甜糖果与巧克力的美妙世界.pdf)