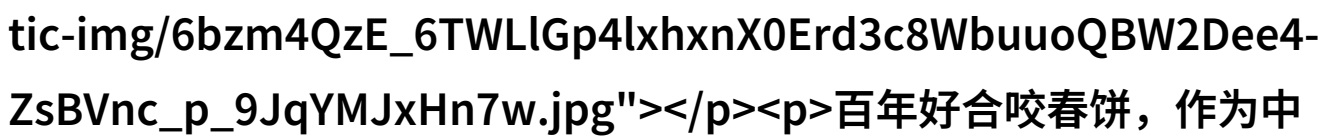
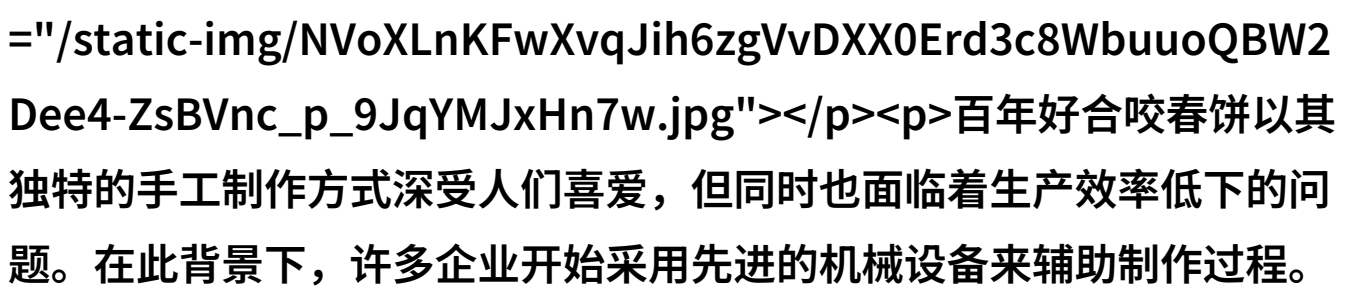


百年好合咬春饼传统与现代的融合之美

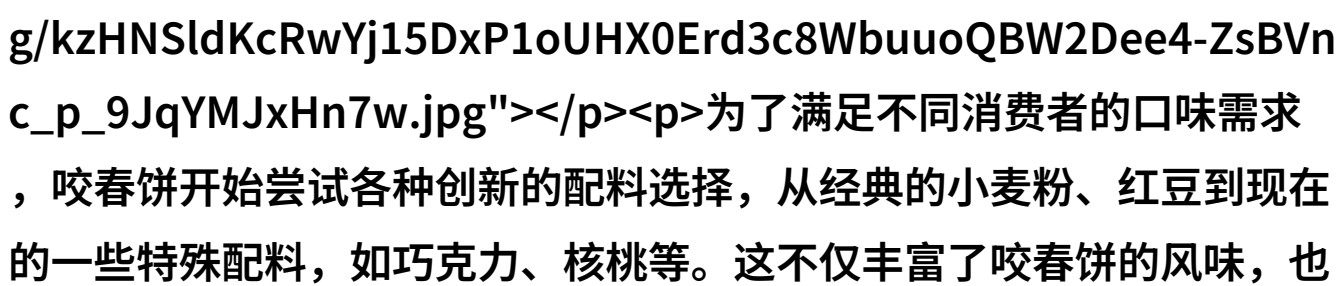
百年好合咬春饼：传统与现代的融合之美

百年好合咬春饼，作为中国传统节日中的重要食品，它不仅是对新年的祝福，更是对过去岁月的回忆。随着时代的发展，这种在春节期间必不可少的食物，也在不断地演变和创新中。

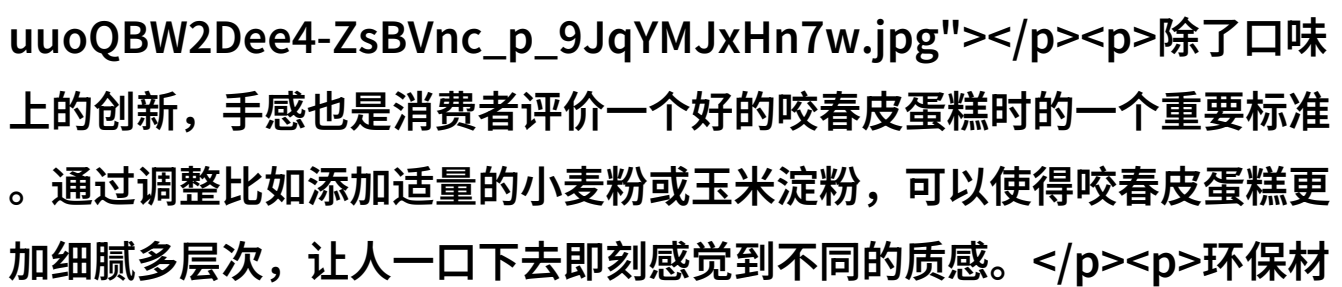
传统工艺与现代技术相结合

百年好合咬春饼以其独特的手工制作方式深受人们喜爱，但同时也面临着生产效率低下的问题。在此背景下，许多企业开始采用先进的机械设备来辅助制作过程。这种结合了传统工艺与现代技术的做法，不仅提高了生产效率，还保证了产品质量。

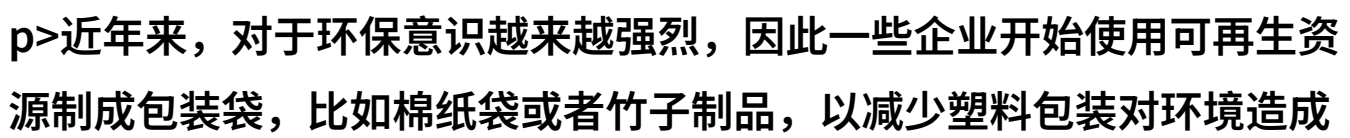
创新的配料选择

为了满足不同消费者的口味需求，咬春饼开始尝试各种创新的配料选择，从经典的小麦粉、红豆到现在的一些特殊配料，如巧克力、核桃等。这不仅丰富了咬春饼的风味，也吸引了一大批追求新奇感的人群。

多样化的手感体验

除了口味上的创新，手感也是消费者评价一个好的咬春皮蛋糕时的一个重要标准。通过调整比如添加适量的小麦粉或玉米淀粉，可以使得咬春皮蛋糕更加细腻多层次，让人一口下去即刻感觉到不同的质感。

环保材料替代

近年来，对于环保意识越来越强烈，因此一些企业开始使用可再生资源制成包装袋，比如棉纸袋或者竹子制品，以减少塑料包装对环境造成的问题，同时也展现出品牌对于绿色环保理念的一致性。

跨地

域文化交流影响

随着全球化的大潮涌动，各地特色食材和烹饪技巧逐渐被融入到了这个小小但充满象征意义的事物中。例如，一些地区加入本土特色植物，如山楂或枣泥，使得原本简单的地瓜馅更具地方特色和文化内涵。

社交媒体营销推广策略

在信息爆炸时代，没有任何一种营销方式能像社交媒体那样快速有效地提升品牌知名度和销售额。通过精心设计并发布关于百年好合咬春饼的图片、视频以及故事，这些企业能够触达无数潜在客户，并激发他们购买欲望。此外，与明星合作推广也是当前流行的一种策略，用以吸引更多人的关注。

[下载本文pdf文件](/pdf/431563-百年好合咬春饼传统与现代的融合之美.pdf)