

随着人们的物质水平逐渐提高，小的时候渴求的蛋糕都成了平日里随手就能买到的甜品。记得小的时候，只有等到自己的生日，或是其他小伙伴的生日，才能拿到一块被切成扇形的蛋糕，每个人捧着纸做的小盘子，开开心心挖着蛋糕和奶油吃。如今，当年那个吃蛋糕的小孩已经长大，又遇到吃蛋糕的时候，大家是不是还是把蛋糕切成扇形分着吃呢？



分成扇形的蛋糕，也很难保存下来。一个大蛋糕一次性没有吃完，就要放进冰箱里冷冻。蛋糕下面的海绵蛋糕遇冷后收缩，原本绵软的口感会因为冷冻而变得粉粉的，不再美味。这也就导致蛋糕没有吃完，后续就没有人愿意去吃冷冻的蛋糕。一些加了果仁的蛋糕也会很快坏掉，造成浪费。



切生日蛋糕 切好了蛋糕，没有人想吃了，就把两边的蛋糕往中间推，这样又可以形成一个完整的小蛋糕。合起来的蛋糕外层奶油紧紧包裹，里面的海绵蛋糕不会暴露在空气中，放进冰箱里冷冻后，海绵蛋糕也不会因为直接接触冷气而变得干巴巴，口感变成粉状。怎么样，这个方法看起来不错吧？



如果你喜欢这篇文章，请给我们一个关注，您的关注是对我们最大的支持和鼓励！