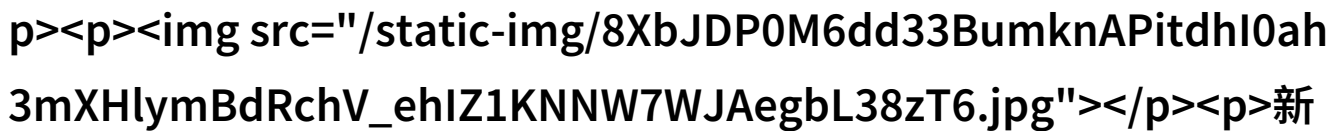


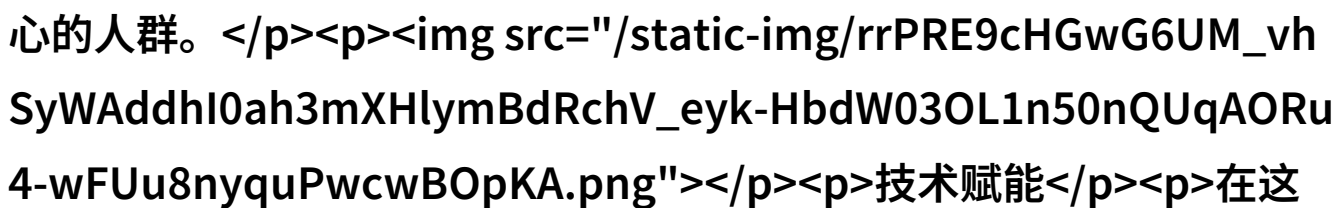
厨房里的激战2美国版公司的烹饪大师

在美国版公司的厨房里，激战再起。《厨房里的激战2：美国版公司的烹饪大师》是这场战斗的最新章节。这不仅仅是一场关于食物和味道的较量，更是关于创新与传统、科技与手艺之间的一次深刻碰撞。



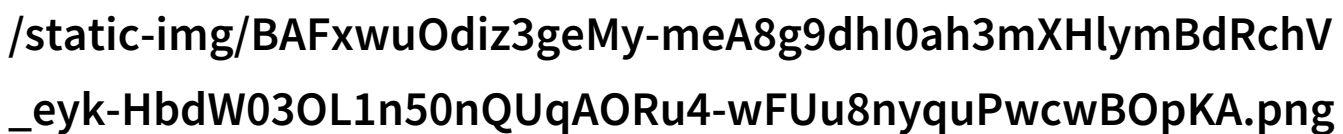
新时代、新挑战

随着全球化的发展，美食界也迎来了前所未有的变革。美国版公司面临着来自世界各地美食潮流的冲击，而他们却并没有放弃自家的烹饪文化。相反，他们选择了以自己的方式融合这些新元素，将传统与现代结合起来，以此来吸引那些对新鲜事物有着无限好奇心的人群。



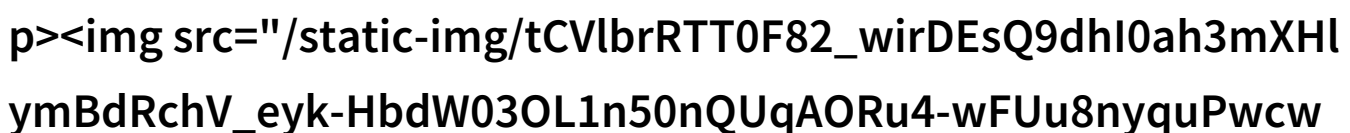
技术赋能

在这个新的环境中，技术成为了关键。从自动化设备到智能餐桌，从食品加工机器人到远程订购系统，一切都在被不断地改进和优化。而这一切都是为了提高效率，同时也为消费者提供更好的体验。在厨房里的每一个角落，都可以看到科技带来的变化，它让烹饪变得更加精确、高效，有助于创造出既符合工业标准又富有艺术性的菜肴。



创新精神

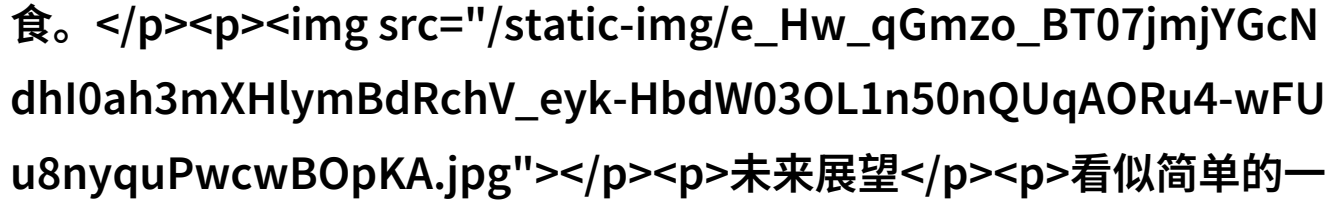
不过，并不是所有人都认为这样的变化是正面的。不少老一辈的大厨们仍然坚持使用传统方法，因为他们相信只有手工制作出的饭菜才真正能够展现出爱心和真实的情感。但即使如此，这些年轻人的热情也是不可抗拒的，他们用自己的作品证明了创新并不意味着背离，而恰恰是在寻找新的可能性来丰富我们的生活。



合作共赢

最终，在这种强烈竞争力的

推动下，甚至出现了一种全新的合作模式——跨越不同背景的大师们开始携手合作，为消费者带去独特而令人难忘的美食体验。这不仅增强了品牌影响力，也促进了文化交流，让人们从不同的角度去理解和欣赏美食。



未来展望

看似简单的一盘菜，其背后涉及到的科研、设计、生产等多个环节，是一次又一次的小小革命。而这正是《厨房里的激战2：美国版公司》的意义所在。在这个充满活力的行业中，每个人都是英雄，每一道菜都是历史的一个缩影。我们期待的是，不论将来怎样变化，只要还有勇气追求卓越，那么“厨房里的激战”就永远不会停止，这样的故事，我们还会继续听下去。

[下载本文pdf文件](/pdf/1026151-厨房里的激战2美国版公司的烹饪大师.pdf)