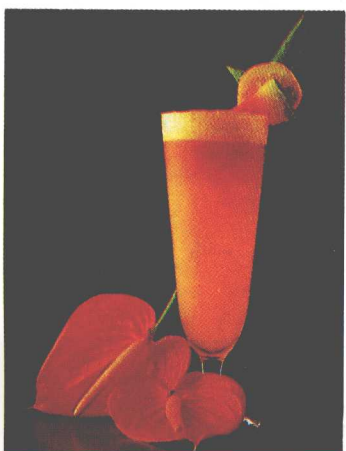
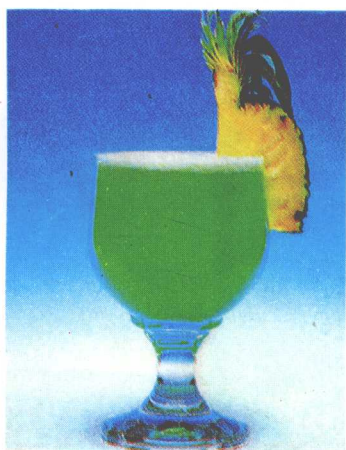


家庭自制饮料

刘永生 张 燕 呈 玉 编著



校

72

农村读物出版社

家庭自制饮料

刘永生 张燕 呈玉 编著

农村读物出版社

(京) 新登字 169 号

家庭自制饮料

刘永生 张燕 呈玉 编著

责任编辑 王国强

*

农村读物出版社 出版

昌平第二印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

787×1092 毫米 1/32 5.5 印张 124 千字

1991 年 10 月第 1 版 1992 年 6 月第 2 次印刷

印数: 15 500—18 500 册

ISBN 7—5048—1694—91/Z·236 定价: 3.00 元

目 录

酒 类

葡萄柚酒	1
青李子酒	2
柠檬酒	2
酸橙酒	3
佐餐白葡萄酒	4
板栗香槟酒	4
欧洲防风根酒	5
佐餐桃酒	5
豌豆荚酒	6
李子酒	6
稻米酒	7
塞利维亚柑桔酒	7
茶酒	8
三叶草酒	8
柠檬白兰地	9
红宝石酒	9
郁金桔酒	10
水晶酒	10
枸杞酒	11
荔枝酒	11
苏东坡蜂蜜酒	12
杨梅蜂蜜酒	12
沙蜜酒	13
辣蓼花蜂蜜酒	13

香槟鸡尾酒	14
白酒鸡尾酒	14
朗姆酒和蜂蜜鸡尾酒	15
人参酒	15
草莓葡萄酒	16
家制啤酒	16
西红柿酒	17
鹿茸酒	17
菊酒	18
枇杷酒	18
桑椹酒	19
姜酒	19
茯苓酒	20

汁 类

杨梅汁	20
冰镇杨梅汁	21
冰镇西瓜汁	21
冰镇桔子汁	22
冰镇鸭梨汁	22
冰镇橙汁	23
冰镇山楂汁	24
冰镇玫瑰茄汁	24
冰镇柠檬汁	25
冰镇樱桃汁	25

冰镇金桔汁	26	酒味乳汁	39
柿子汁	27	蛋黄草莓汁	40
冰镇杏汁	27	奶味柚汁	40
冰镇菠萝汁	28	可可乳汁	41
冰镇桑椹汁	28	巧克力乳汁	41
萝卜汁	29	西瓜乳汁	42
鲜藕汁	29	钙片葡萄汁	42
番茄汁〈一〉	30	香瓜汁	43
番茄汁〈二〉	30	双香汁	43
番茄汁〈三〉	31	杏梨汁	44
冰镇猕猴桃汁	31	桃味奶汁	44
西洋苹果汁	32	蛋黄桃汁	44
葡萄苹果汁	32	芹菜汁	45
桔味苹果汁	33	苹果菠菜汁	45
香蕉苹果汁	33	柠檬海带汁	46
草莓苹果汁	34	芝麻番茄汁	46
蛋白菠萝汁	34	香蕉酸乳汁	47
梨味菠萝汁	35	三鲜汁	47
菠萝香瓜汁	35	芦笋汁	48
薄荷柠檬汁	35	油菜汁	48
醇郁柠檬汁	36	混合黄瓜汁	49
冰镇酸枣露汁	36	草莓醋酸浓汁	49
冰镇清乳汁	37	青梅醋酸浓汁	50
鲜橙奶汁	37	沙棘醋酸浓汁	50
阳春白雪汁	38	特效果汁	51
蛋白葡萄汁	38	荔枝汁	51
胡萝卜乳蛋汁	39	卷心菜果汁	52

李子汁	52	草莓冰棍	67
生姜汁	53	红枣冰棍	67
雪糕类		桔子冰棍	68
奶油雪糕	53	冰淇淋类	
可可雪糕〈一〉	54	牛奶冰淇淋	69
可可雪糕〈二〉	55	香草冰淇淋	69
水果雪糕	55	巧克力冰淇淋	70
桔子奶糕	56	三味冰淇淋	71
清凉菠萝糕	56	可可冰淇淋	71
冷冻奶糕	57	咖啡冰淇淋	72
百合糕	57	苹果冰淇淋	72
山楂雪糕	58	鸭梨冰淇淋	73
酸梅雪糕	59	香蕉冰淇淋	73
牛奶雪糕	59	水果冰淇淋	74
奶油沙拉雪糕	60	果仁冰淇淋	75
蛋黄凝膏	60	桔汁冰淇淋	75
桔子酒膏	61	果香冰淇淋	76
胡桃冰糕	62	香蕉夹心冰淇淋	76
柠檬酒膏	62	柠檬冰淇淋	77
冰棍类		冰淇淋三德	77
牛奶冰棍	63	拔丝冰淇淋	78
巧克力冰棍	64	蔗味冰淇淋	79
小豆冰棍	64	椰子冰淇淋	80
酸梅冰棍	65	豆酥冰淇淋	80
番茄冰棍	65	柿子冰淇淋	81
红(绿)茶冰棍	66	土豆泥冰淇淋	81
咖啡冰棍	66	西瓜冰淇淋	82

鸡尾冰淇淋	82	西瓜冻	96
蜜酒冰淇淋	83	果冻	97
汽水、格瓦斯类		杏冻	97
甜汽水	84	红果冻	98
盐汽水	84	奶油可可冻	99
水果汽水	85	香蕉果冻	99
蛋白菠萝汽水	85	菠萝冻	100
桔水汽 水	86	葡萄冻	100
麦精汽水	86	樱桃冻	101
冰镇鲜奶汽水	87	蜂蜜冻	102
格瓦斯	88	薄荷奶冻	102
俄罗斯格瓦斯	88	西瓜洋菜冻	103
红果汽水	89	水晶冻	103
可可冰淇淋汽水	90	奶油咖啡冻	104
苹果格瓦斯	90	奶冻	105
柠檬格瓦斯	91	山楂冻	105
西瓜格瓦斯	91	蛋清牛奶冻	106
草莓格瓦斯	92	红枣冻	107
牛奶格瓦斯	92	柠檬冻	107
巧克力格瓦斯	93	杨梅冻	108
咖啡格瓦斯	93	苹果冻	108
薄荷格瓦斯	94	桃冻	109
蜂蜜格瓦斯	94	草莓冰	110
大黄格瓦斯	95	柠檬果酱冻	110
辣根格瓦斯	95	香草奶冻	111
蛋白菠萝汽水	96	巧克力奶冻	112
果 冻 类		番茄冻	112

桃酱冻	113	矿泉茶	129
西瓜皮冻〈一〉 ..	114	芝麻叶茶	129
西瓜皮冻〈二〉 ..	114	枇杷竹叶茶	130
雪蛋冻	115	荷叶凉茶	130
杏仁豆腐冻	116	冰淇淋绿茶	131
三德冻	116	湘西油茶	131
三色果冻	117	玉米须葫芦茶	132
凉粉冻	118	玉米须蝉衣茶	132
绿豆冻	119	柿叶茶	133
马德里奶冻	119	淡盐茶	133
藕粉果冻	120	冰镇菠萝柠檬茶 ..	134
咖啡冻	121	菊花茶	134
花生冻	121	奶茶	135
巴伐里亚冻	122	胖大海茶	135
冻雪蛋	122	英国红茶	135
水晶蛋冻	123	香桃红茶	136
枣泥冻	124	罗布麻茶	136
茶 类		三德茶	137
桑叶凉茶	124	豆衣茶	137
菊花凉茶	125	虾仁茶	138
冰镇枣茶	125	海带茶	138
菊槐茶	126	药茶〈一〉	139
防暑茶	126	药茶〈二〉	139
蜂蜜茶	127	姜茶	139
柠檬茶	127	陈皮茶	140
杏仁茶	128	青果茶	140
杏仁奶茶	128	牛奶热茶	141

柑桔热茶	141	苹果红茶	154
杏热茶	142	苹果茶	155
杞菊茶	142	冰镇蛋露茶	155
菊花青果茶	143	冰镇菠萝柠檬茶	156
菊花山楂茶	143	冰镇蜜茶	156
鲜藕凉茶	144	羹 类	
翠衣凉茶	144	山楂羹	157
芝麻叶茶	145	苹果羹	157
枇杷竹叶凉茶	145	香蕉羹	158
麦冬茶	146	菠萝羹	158
芦根茶	146	鲜桃羹	159
葛芦茶	146	莲子羹	159
清凉茶	147	桔汁羹	160
四花茶	147	葡萄汁羹	160
冰茶	148	什锦果羹	161
桃凉茶	148	栗子百果羹	162
蜂蜜凉茶	149	核桃羹	162
奶仁茶	149	猕猴桃羹	163
巧克力凉茶	150	栗子红枣羹	163
咖啡凉茶	150	山药甜羹	164
鸡蛋凉茶	151	粘糕甜羹	165
冷香桃茶	151	黑木耳羹	165
红糖姜茶	152	茼蒿羹	166
水果糖浆热茶	152	银耳甜羹〈一〉	166
杏热茶	152	银耳甜羹〈二〉	167
菖蒲茶	153	酒酿红豆羹	167
党参大米茶	154		

酒 类

葡萄柚酒

一、原料

新鲜的大葡萄柚 6 个，葡萄汁 250 克，葡萄丹宁 1/4 茶匙，白糖 900 克，酵母少许。

二、制法

1. 把葡萄柚洗净，削去一层薄皮和柚白，然后从葡萄柚中挤出汁，放入酵罐中，把果皮放进消过毒的小布袋中，悬浮在发酵罐中。

2. 把白糖 500 克和葡萄汁溶于水中，搅拌均匀，随后加入丹宁，然后移入发酵罐中，添加酵母和补加水。

3. 把装有果皮的袋子悬浮在混合物中，装上气塞，发酵 7 天，然后把果皮袋移走。

4. 将余下的糖加入混合物中，加水，重新装上气塞，发酵到无甜味感为止，然后虹吸。

5. 当酒液澄清时，可根据情况是否再加糖，一般贮存 3 个月后可供饮用。

三、特点

本饮品甘甜可口，酒香怡人，如微加冰镇，可作为夏季理想的消暑饮料。

青李子酒

一、原料

新鲜青李子 2300 克，白葡萄汁 200 克，柠檬酸 1 茶匙，葡萄丹宁 1/4 茶匙，果胶酶和酵母少许，白糖 1000 克。

二、制法

1. 将青李子洗净，剥去核，放入发酵罐中捣碎，然后加开水，密封，晾凉。

2. 把 400 克糖溶解在水中，上火略煮至全部溶化，晾凉后倒入青李子泥中，再加上白葡萄汁和柠檬酸、葡萄丹宁、果胶酶和酵母，发酵 5 天，每天充分搅拌 2 次。

3. 滤出汁液，把剩余的糖搅拌在混合物中，酌情加水至发酵罐满。

4. 装上气塞发酵。

5. 在发酵罐中存放 3 个月，然后装瓶，在瓶中存放 3 个月即可饮用。

三、特点

本饮品色味两佳，酒质甘纯，如微加冰镇，更能沁人心底，提神健脑。

柠檬酒

一、原料

柠檬汁 350 克，白葡萄汁 400 克，柠檬 4 个，白糖 800 克，葡萄丹宁 1/4 茶匙，酵母少许。

二、制法

1. 先将柠檬洗净，削去表皮待用。
2. 取器物加水，放入糖、白葡萄汁和葡萄丹宁，边加边搅，充分搅均匀，然后加入柠檬汁，并倒入发酵罐中，添加酵母、补加水。
3. 把削下来的柠檬皮放进消过毒的布袋中，悬浮在发酵罐中。
4. 待 7 天后，装上气塞，发酵到无甜味感为止。
5. 发酵结束后，酒液澄清，可进行虹吸。
6. 贮存 3 个月即可饮用。

三、特点

本饮品营养丰富，别有风味，可作为夏季消暑的饮料。

酸 橙 酒

一、原料

酸橙汁 350 克，香蕉 450 克，葡萄干 200 克，白糖 1000 克，果胶酶和酵母各少许。

二、制法

1. 先去掉香蕉皮，然后将香蕉切薄片，取锅加水，放入香蕉煮沸，约 40 分钟。
2. 把葡萄干捣碎，和糖放入容器内，然后将香蕉汁倒入，搅拌均匀，使糖完全溶解，晾凉。
3. 把酸汁、酵母和果胶酶放入混合物中，发酵 3 天，然后过滤到发酵罐中，装上气塞。
4. 待 15 天后即可饮用。

三、特点

本饮品富含营养，果香浓郁，是夏季理想的饮品。

佐餐白葡萄酒

一、原料

白葡萄酒 150 克，桔子汁 230 克，白糖 150 克，纯葡萄柚汁 230 克，丹宁 1 茶匙，酵母少许。

二、制法

1. 桔子汁加水，然后进行搅拌。
2. 把丹宁和酵母加入桔子混合液中，进行搅拌。
3. 把白葡萄酒和纯葡萄柚汁混合，并加入桔子汁混合液，然后装入发酵罐中发酵。
4. 存放 3 个月即可饮用。

三、特点

本饮品透明白净，增加食欲，对厌食、精神不振者有一定的疗效。

板栗香槟酒

一、原料

香槟酒 1 瓶，板栗 150 克，白糖 80 克，柠檬酸 15 克。

二、制法

1. 把板栗洗净，去皮，捣碎，上屉蒸熟。
2. 取器物，倒入香槟酒，然后把白糖、柠檬酸，以及晾凉了的板栗泥加入搅拌。
3. 放入冰箱，随饮随取。

三、特点

本饮品营养丰富，具有滋补功效。

欧洲防风根酒

一、原料

防风根 2300 克，白葡萄汁 50 克，柠檬酸 20 克，酒 1800 克。

二、制法

1. 将防风根洗干净，不要擦掉皮，然后将其切成小段，上锅煮沸，使之变软，但不要煮成泥状，然后用纱布过滤。

2. 取器物，倒入酒、柠檬酸和白葡萄汁进行搅拌，然后放入防风根液搅拌均匀。

3. 存放 7 天即可饮用。

三、特点

本饮品有一定甜度，酒香怡人，是夏季理想的饮品。

佐餐桃酒

一、原料

罐装桃 450 克，香蕉 3 个，白糖 1000 克，柠檬酸 10 克，酒 650 克。

二、制法

1. 糖用开水溶解。

2. 把罐装桃与去皮、切成薄片的香蕉一起放入容器内，上浇糖液。

3. 把酒倒入混合物中，搅拌均匀即可饮用。

三、特点

本饮品富含营养，口感轻软，具有滋补强骨之效力。

豌豆荚酒

一、原料

豌豆荚 1800 克，葡萄汁 300 克，白糖 400 克，柠檬酸 15 克。

二、制法

1. 先将豌豆荚洗净，切碎，上火煮软，但不要使其呈浆状，然后用纱布过滤，除去杂质。

2. 把糖和葡萄汁加入酒中，进行搅拌，然后倒入豌豆荚液搅拌，使之均匀。

3. 存放 5 天后即可饮用。

三、特点

本饮品具有浓郁的清香，是夏季理想的清热消暑佳品。

李子酒

一、原料

李子 2300 克，红葡萄汁 300 克，白糖 500 克，酒 1500 克，柠檬汁 15 克。

二、制法

1. 将李子洗净，切成两半，去核，然后捣成烂泥。

2. 取白糖 200 克，用开水溶解，随后倒入李子泥中搅拌，晾凉。

3. 取器物倒入酒，然后加入剩余的白糖和红葡萄汁和柠檬汁，搅拌均匀，最后倒入李子混合液。

4.存放 10 天即可饮用。

三、特点

本饮品具有提神醒脑之功效。

稻 米 酒

一、原料

稻米 1300 克，葡萄干 225 克，丹宁 1/4 茶匙，果胶酶少许。

二、制法

- 1.把稻米洗净，放入发酵罐中。
- 2.葡萄干洗净，捣碎，与其他原料一起放入发酵罐中，加水适量。
- 3.密封发酵 3 天，发好搅拌两次。存放 3 个月后，即可取之饮用。

三、特点

本饮品风味独特，具有一定的营养价值。

塞利维亚柑桔酒

一、原料

塞利维亚柑桔 1800 克，柠檬 1 个，葡萄干 400 克，白糖 1000 克，酒 1500 克。

二、制法

- 1.轻轻地剥下塞利维亚柑桔的果皮待用。
- 2.将葡萄干洗净，切碎。
- 3.把所有的原料混合于一器物中，搅拌均匀。

4.停放3天后即可饮用。

三、特点

本饮品富含养分，对人体发育有一定的助益。

茶 酒

一、原料

茶叶 12 茶匙，白葡萄汁 400 克，白糖 80 克，柠檬汁 10 克，酒 650 克。

二、制法

1.把茶叶泡在开水中，加入糖，放置 10 分钟，然后过滤，晾凉。

2.取容器放入其他的原料，再加入糖茶水混合均匀，即可饮用。

三、特点

本饮品是夏季理想的饮料。

三叶草酒

一、原料

三叶草 230 克，白葡萄汁 300 克，白糖 200 克，柠檬汁 15 克，酒 650 克。

二、制法

1.用清水冲洗三叶草，仔细去除叶子和嫩枝等杂物，然后放进容器内倒入热水，晾凉，停放 2 天过滤。

2.把所有的原料放进一大容器内，加入三叶草液，搅拌均匀。