

快乐厨房



消暑



彩色冰

夏玛 / 著



图书在版编目

消暑彩色冰/夏: 出版社,
2000.7

(快乐厨房)

ISBN 7-5048-3303-7

I.消... II.夏... III.冷冻食品-食品加工
IV.TS277

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第32767号

著作权合同号:图字01-2000-2708号

本书中文简体本由教育之友文化授权农村读物出版社独家
出版发行

出版人 沈镇昭
责任编辑 李岩松
出版 农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)
发行 新华书店北京发行所
印刷 深圳中华商务联合印刷有限公司
开本 889mm × 1194mm 1/32
印张 3
字数 40千
版次 2001年1月第1版 2001年5月深圳第2次印刷
印数 6 001~14 000
定价 17.80元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

消暑 彩色冰

夏玛 / 著



农村读物出版社



就是爱吃冰!

记得小时候，妈妈在自家屋檐下开起水果铺，还兼卖冷饮，有冬瓜茶和杨桃，还有冰棒！

因为大伯母的糖果铺有刨冰卖，所以妈妈卖的是冰棒，是用塑胶冰袋装红豆汤和绿豆汤的冰棒，我和妹妹是“别有用心”的义务工。当妈妈煮好一大锅的红豆汤和绿豆汤之后，我和妹妹就开始迫切地等待赶快“动工”，妈妈当然知道我们的渴望，所以会将汤料浸在冰水中加速冷却。

我和妹妹其实已经是这项工作的熟手了，常常是我负责红豆汤，妹妹负责绿豆汤，辅助道具是塑胶杯子，我们首先将冰袋的封口打开，用食指和大拇指稍微扣紧袋口并且固定不动，然后用塑胶杯舀起汤料，对准袋口灌进去，左手要握紧八分满的冰袋，右手则赶紧将塑胶杯放下，再用两只手的大拇指和食指同时使力将封口压紧。

一会儿功夫，我和妹妹就可以灌好很多袋冰，让妈妈集中放进冷冻库，等我们完成这项工作之后，最早送进冷冻库的冰棒大概只冻结到一半的程度，不过我和妹妹还是忍不住跟妈妈要两支来过过瘾，常常是我选红豆冰棒而妹妹挑绿豆冰棒，然后两人坐在屋檐下满地边舔边啃，眼神空洞地望着人来人往的马路，内心里大概是充满是一种犒赏自己的感觉吧。



现在的我最爱吃红豆冰，~~还有其他的红豆~~馅糕饼，妹妹则是偏好绿豆制成~~的点心~~，~~这大概是~~童年经验的一种怀念和延续吧！

我就是爱吃冰，真的，小时候~~我们那个村子里~~只有两家冰铺，幸运的是，其中一家是我大祖母开的，吃到大祖母卖的刨冰是我小学阶段的极大渴望，我并不贪心，只要吃到那种淋上红色甜汁的清冰就好，但是，即使是这种小小的愿望，在我那个童年岁月里，也并不容易实现。

上了高中后，每天搭车上下学，热闹市集的车站附近有好多家果冰室，有红豆刨冰还加上昂贵的炼奶喔！对于我，那真是好大的诱惑啊！因此只要有多余的等车时间和零用钱，我就会找同学到果冰室大啖一番，有时候甚至连吃两碗，把那一家的所有冰品吃遍之后就换别家店，现在想起这段过往，还真有点不好意思呢！

什么？你知道我为什么酷爱吃冰？因为你也和我一样！莫非你是我的高中同学！

嘿，是不是没关系，因为你和我一样，也喜欢夏天吃冰那种清凉的感觉，你也喜欢冬天吃冰那种过瘾的刺激！

我爱吃冰，也爱制冰。所以希望你一起分享自己制冰的乐趣！

夏玛

目录

消暑彩色冰

序 就是爱吃冰!
制冰好帮手

夏玛

10 红色冰

- 12 陪我一整个下午·····冰 棒
- 14 原野上的花海·····钻石冰
- 16 热呼呼的季节·····泡泡冰
- 18 甜蜜的悸动·····泡泡冰
- 20 隐藏羞涩·····冰激凌



22 橙色冰

- 24 阳光灿烂·····泡泡冰
- 26 坐在异乡的咖啡馆里·····冰激凌
- 28 远远就认出你·····冰 棒
- 30 无忧·····泡泡冰
- 32 充满活力·····刨 冰

34 黄色冰

- 36 挑逗舌尖·····冰激凌
- 38 微醺·····刨 冰
- 40 回来看你·····袋 冰
- 42 小小满足又窜起·····钻石冰
- 44 拥抱夏日·····刨 冰
- 46 兴奋·····冰 棒



48 绿色冰

- 50 花与果的嫉妒游戏·····冰激凌
52 不再见的告别·····刨冰
54 午后闲情·····冰棒
56 摆出最优雅的姿态·····冰激凌
58 晶莹·····冰棒
60 一阵凉风吹来·····冰棒



62 白色冰



- 64 想去流浪的心·····冰激凌
66 难忘相逢那天·····刨冰
68 是谁让我脸红·····冰棒
70 可以多情·····钻石冰
72 回到童年的游戏场·····钻石冰

74 紫色冰

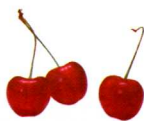
- 76 对著星星说梦·····冰激凌
78 短发女孩·····钻石冰
80 看月亮·····刨冰
82 只想吸引你的目光·····袋冰
84 恋恋不舍·····泡泡冰



86 咖啡色冰



- 88 谁在我的人生穿梭·····泡泡冰
90 想你的吻·····冰棒
92 笑声环绕的时光·····冰棒
94 不愿醉卧·····冰激凌



制冰好帮手



刨冰机

用适合该机种的制冰盒装冷开水，放入冷冻库制冰，然后将冰块放在转盘上固定，一手稳住机身，另一手摇动把手，转轴上的刨刀就开始刨冰，冰片便像雪片般落下。

如果没有刨冰机……

如果没有刨冰机，泡泡冰的滋味也很棒喔，只要将基础果汁加糖搅拌均匀，倒入一个可密封的容器，然后放进冷冻库，等材料稍微冻结时拿出来，用打蛋器或汤匙搅拌均匀再送回冷冻库，如此反覆多次，当空气进入其中，材料就会慢慢变成口感独特的泡泡冰了。

碎冰机

用一般冰箱所附的制冰盒装冷开水，放入冷冻库制冰，然后将适量的冰块放进碎冰机内，一手稳住机身，另一手摇动转轴，就可以看到方块冰变成小碎钻了。



如果没有碎冰机……

把冰块装进一只干净的、可以封口的塑胶袋（PE袋）里，再用一条干净的毛巾整个裹住，然后拿肉锤（钉锤也是可以的）敲碎冰块，手的姿势要压低，腕的劲道要沉稳，以免喷得到处湿答答的。



冰激凌粉

用市面上卖的香草冰激凌粉，不必加糖，只须加入适当比例的冰水和你喜欢的果汁或饮料，也就是说，口味的浓淡全由你选择和控制。

然后，将液体材料和冰激凌粉混合，充分搅拌到材料变成凝乳的状态，倒进模型盒，再放入冰箱冷冻室就可以了。

如果没有冰激凌粉……

如果没有冰激凌粉，你可以学做基础冰激凌，材料和作法如下：

材料

鲜奶1杯、砂糖适量、蛋黄3个、鲜奶油1杯、香草粉（或香草精）少许

作法

1. 准备一个长柄的小煮锅，将砂糖和蛋黄倒入锅中，用木匙搅拌均匀。
2. 将牛奶慢慢倒入，再添加香草粉（或香草精）一起搅拌。
3. 用小火加热，大约煮10分钟，煮的时候要用木匙一边搅拌以免烧焦。
4. 熄火后，将锅中的材料过滤到另一个大碗中。
5. 再拿一个更大的碗装冷水和冰块，把装材料的碗放在这上面，来回搅拌材料一直到完全冷却为止。
6. 鲜奶油则倒入另一个深盆中，用打蛋器或电动搅拌器打到起泡的状态。
7. 把起泡的鲜奶油倒入先前冷却的材料中，搅拌均匀之后倒入一个有盖的容器，放入冷冻室凝固。
8. 当材料稍微凝固时，把它从冷冻室拿出来，用打蛋器打软到起泡的程度，再次放入冷冻室。
9. 同样的动作再重复1~2次，整个过程需要2个小时以上。



快速的冰激凌再制法

去买现成的冰激凌，最好是香草口味的，把香草当成一种可以融合的基础材料，然后添加你自己偏爱的材料：

1. 将你的液体材料（量不要太多）混合均匀。
2. 准备一个适用的大碗，把冰激凌倒在大碗内（冰激凌盒子要留着），用汤匙迅速搅拌，让冰激凌变软。
3. 然后把液体材料倒进来，将所有材料充分搅拌均匀（这个时候可以再添加像葡萄干、水果粒这一类的颗粒状材料，再迅速搅拌），倒进先前的冰激凌盒，然后放入冷冻室凝固，你就可以享用独家口味的冰激凌了。

制冰盒

它的造型有很多种，方块形、圆球形、水果造型、卡通人物造型……都好可爱唷！这里使用的制冰盒容器大约是200毫升。



冰棒盒

有3小格的也有6小格的，有些还附有把手方便提拿的，有些棒子头还是卡通人物造型呢！每一格的容量大约是40毫升，所以3小格一盒的需要120毫升的液体材料，而6小格一盒的需要240毫升的液体材料。



冰袋

你是否觉得冰袋上的图案好像完全没变？就像你童年时候吃的那种，一个冰袋容量大约是80毫升，所以你如果打算灌5袋冰，至少得准备400毫升的液体材料。



塑胶保鲜盒

当冰激凌或泡泡冰的液体材料调好之后，需要一个有盖的容器盛装，再放进冷冻室，这样才能保持材料的干净，也不会弄脏冷冻库，这些塑胶保鲜盒通常有盖，清洗和收藏都很方便。



漂亮的容器

透明水杯、高脚杯、咖啡杯、点心盘……，这些美美的容器让你吃冰的心情变得好神圣，也会让你吃冰的姿态变得很优雅喔！



配料

有属于传统的，例如红豆、绿豆、粉圆、仙草冻、爱玉冻、杏仁冻、花生、地瓜……你从小就吃过的、很难忘记的、一吃就上瘾的配料，还记得吗？妈妈常常这样问你：“你是在吃料还是吃冰呢？”而你根本头也不抬，嘴巴里还塞了一口冰和料，这么模糊地答道：“吃冰就是吃冰嘛！”然后又埋头吃你的冰了。

不过你还是应该说：“长大真好！”走过从前，走到现在这个消费时代，许多创意的冰料让你享受到成长的滋味，譬如水果（新鲜的和罐装的）、果汁（现榨的和瓶装的）、酸乳、可尔必思、巧克力、鲜奶油、枫糖、果冻、茶冻、咖啡冻、布丁、蛋糕、羊羹（一种日本糕点）、水果茶、末茶（将茶叶碾碎制成），还有酒！没错！烈酒、水果酒、鸡尾酒，完全颠覆传统冰啦！

你不禁大呼：真是吃冰的年代！



红色代表大胆、热情、勇气，
它在说着：“注意看我！”
红色可以制造兴奋，也含有挑战意味。

红色冰



陪我一整个下午
原野上的花海
热呼呼的季节
甜蜜的悸动
隐藏羞涩

陪我一整个下午

这是一款令人回忆的冰，你曾经和谁一起享受它的冰甜滋味呢？

你们的淡淡情缘或许并没有继续发展下去，
往日时光的短短恋曲却常常让你在心里偷偷想起，
但是你可以大大方方大口吃这款冰。

材料：鲜奶+果糖

配料：小红豆+粉粿(大米制成的糕点)

作法

1. 鲜奶中添加适量的果糖，调匀备用。
2. 将小红豆和粉粿放入冰棒型制冰盒的每一个分格内（数量差不多即可）。
3. 添加液体材料，然后整盒放进冷冻室结冰。
4. 拿出冰盒后，先在冷水中泡一泡，冰棒会比较容易抽出，但也不能泡太久，以免冰棒融化。

变化

- 喜欢吃料的人可以再添加小粉圆或米苔目（一种较粗的米粉），但是不要贪心地放了很多配料，这样冰棒是无法成形的。
- 想尝新的人不妨用豆浆取代鲜奶，只是一般市面上卖的豆浆都稍甜，你可以加点冰水稀释一下。
- 如果你买的是真空包装的小红豆，果糖就不要加太多，因为加工红豆通常已经很甜了。

冰语

如何让时光回到初遇那一刻？

那个男孩，陪我一整个下午，大太阳也在那儿，
汗水在男孩的鬓角边悄悄滴下，
没有对话，世界仿佛也静止了。



原野上的花海

把花果茶的香气和酸酸甜甜的滋味冻结在冰球里，然后放进你的嘴巴里含着，那滋味就慢慢沁入你的双颊、你的喉咙、你的感觉，闭上眼睛，你便看见一大片花海在原野上随风摇曳。

材料：花果茶粒适量+适量的果糖

配料：麻糬(糯米制成的类似年糕的东西)

作法

1. 将花果茶用热水泡开，添加适量的果糖调匀，冷却备用。
2. 将液体材料倒入制冰盒的小格内，然后整盒放进冷冻室结冰。
3. 冻结后取出，可以整颗享用；或者放入碎冰机里打成钻石冰。
4. 拿一个漂亮的碗盛装钻石冰，再放上麻糬。

变化

- 如果你觉得泡茶太慢，可以买现成的花果茶饮料，不过别忘了，那些饮料已经加糖，所以果糖就不必加了。
- 麻糬的颜色和口味已经很多，选择可以很随意，或者你可以换成同样带有咬劲的凉糕、粉粿或水果软糖。
- 蜂蜜带有独特的花果香，所以很适合用来取代果糖。

冰语

快乐就像花那样多！

远离尘嚣吧，大草原在呼唤你，
你已经多久没有闻过原野的花香？
尽情奔跑吧，大草原在呼唤着你，
你已经多久没有赤脚感觉大地？

