

新一代美食

水果调味咖啡

SHU GOU TIAO WEI KA FE
彭正刚 编著

简单的制作方法，
让您快速享受
那份自助的美食。



广东经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新一代美食: 水果调味咖啡/彭正刚编著. —广州: 广东经济出版社, 2000.6

ISBN 7-80632-695-0

I. 新… II. 彭… III. 饮料-制作 IV. TS275

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 29897 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
经销	广东省新华书店
印刷	广东邮电南方彩色印务有限公司 (广州市天河高新技术产业开发区工业园建工路 17 号)
开本	850 毫米×1168 毫米 1/32
印张	2
版次	2000 年 6 月第 1 版
印次	2000 年 6 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 7-80632-695-2 / TS·12
定价	全套: 59.20 元 本册: 14.80 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

读者热线: 发行部 [020] 83794694 83790316

(发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号)

·版权所有 翻印必究·

1200336199

新一代美食

水果调味咖啡

彭正刚 编著



广东经济出版社

目录

基础冰咖啡调理	4	龙凤冰咖啡	34
夏威夷冰咖啡	6	紫罗冰咖啡	36
昔莓冰咖啡	8	金桔冰咖啡	38
爱尔兰卡鲁娃冰咖啡	10	柳橙冰咖啡	40
水果冰镇咖啡	12	珍酿水果咖啡	42
米兰日落冰咖啡	14	康宝兰果香冰咖啡	44
百香果冰咖啡	16	柠檬冰咖啡	46
南洋椰凤冰咖啡	18	水果咖啡苏打	48
玫瑰冰咖啡	20	奇异果冰咖啡	50
水蜜桃冰咖啡	22	菠萝冰咖啡	52
百汇水果咖啡	24	半岛冰咖啡	54
香榭冰咖啡	26	芒果冰咖啡	56
乳酸冰咖啡	28	贵妃冰咖啡	58
桂圆冰咖啡	30	苹果冰咖啡	60
荔枝冰咖啡	32	欧香冰咖啡	62

器具与材料



◎“研磨号数”为研磨机之颗粒粗细等级

2.5~3.5 细研磨

3.5~6 中研磨

6~8.5 粗研磨

基础冰咖啡调理

BASIS ICE COFFEE

材料：极品咖啡豆 150 克、冰块 500 克、热开水 3000 毫升、(咖啡底无需添加甜度)。

咖啡分量：150 克

研磨号数：2.5 号(细研磨)

冲调温度：85℃~90℃

操作方式：水滴式

使用器具：小型圆角架、公文夹、法兰绒冲袋、咖啡冲壶、冷水壶。



① 将极品咖啡豆倒入研磨机内，用 2.5 号研磨备用。



② 加入 500 克的冰块于冷水壶内待用。



③ 再将咖啡粉末倒入法兰绒过滤袋中。



④ 再把 90℃ 的热开水从咖啡中央徐徐注入袋中，来回冲调约 5~6 次。



⑤ 当咖啡粉末完全被冲调浸湿时，便开始过滤出咖啡汁液。



⑥ 咖啡萃取液滴落至冰块上即达到急速冷却的效果。



⑦ 把冲调好的冰咖啡液，用茶匙搅拌均匀冷藏备用。



夏威夷冰咖啡

HAWAIIAN ICE COFFEE

材料：冰咖啡 150 毫升、菠萝香蜜 20 毫升、香草冰淇淋 1 球、发泡鲜奶油适量、冰块适量、红樱桃 1 颗、罐装凤梨片 $\frac{1}{2}$ 片、三色巧克力片适量、薄荷叶适量。

※建议：亦可换芒果冰淇淋。

操作方式：雪克后杯中调理

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、冰淇淋勺、花式高身平底杯。



① 将冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 处。



② 倒入 150 毫升冰咖啡于雪克杯内。



③ 再加入菠萝香蜜 20 毫升。



④ 然后再充分摇晃雪克杯使其均匀即成。



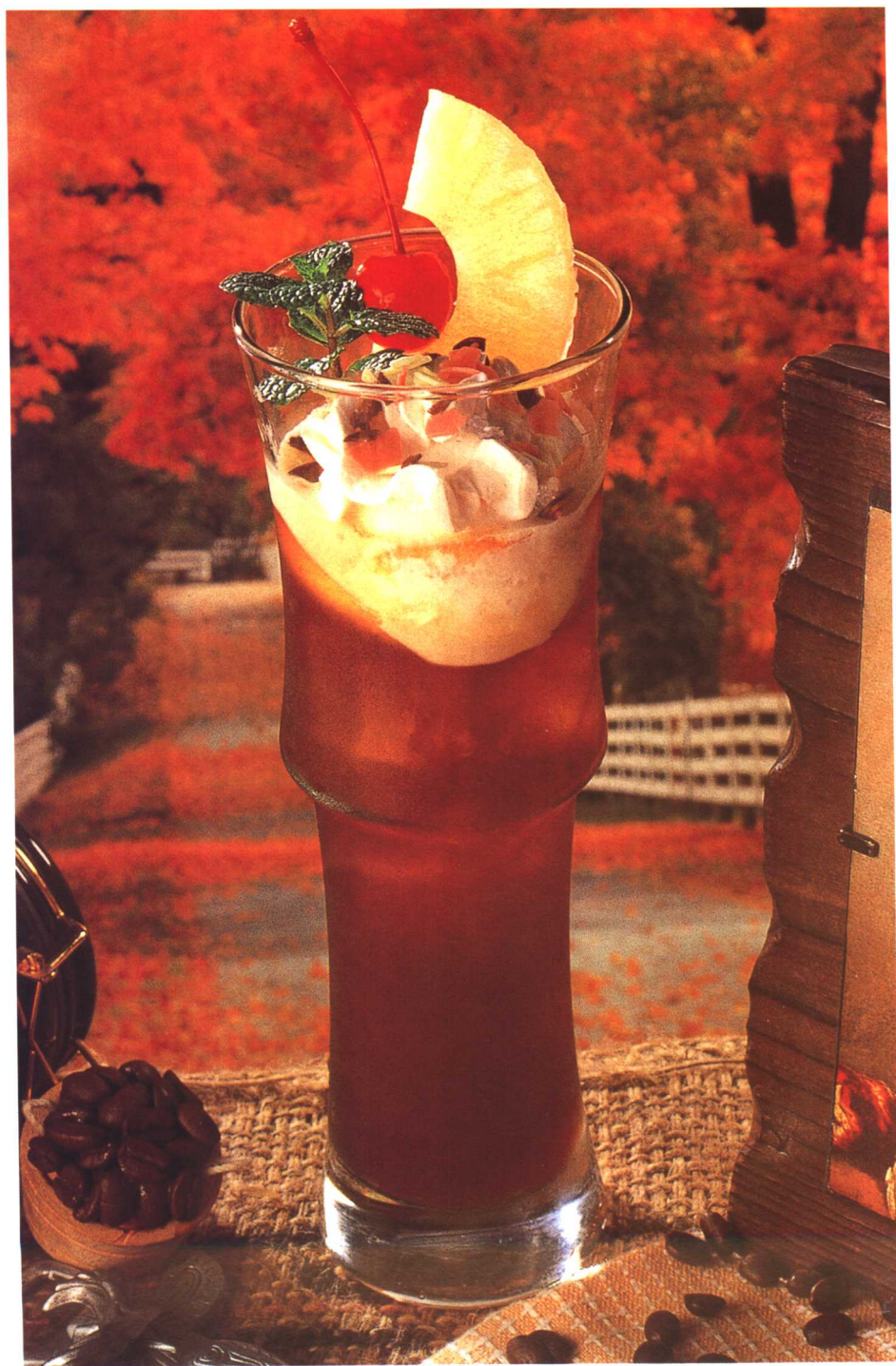
⑤ 把调制好的咖啡倒入加有冰块的杯内约 6 分满。



⑥ 加入 1 小球香草冰淇淋于咖啡上使其飘浮即可。



⑦ 挤入适量奶油，饰入三色巧克力片、凤梨片、红樱桃、薄荷叶。



草莓冰咖啡

STRAWBERRY ICE COFFEE

材料：冰咖啡 150 毫升、草莓汁 30 毫升、草莓香蜜 15 毫升、奶油球 2 粒、发泡鲜奶油适量、豆蔻粉适量、冰块适量、草莓 1 颗、黄樱桃 1 颗、草莓、哈密瓜巧克力各适量、薄荷叶适量。

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、花式高身平底杯。



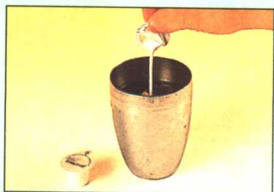
① 将冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 处，倒入 150 毫升的冰咖啡。



② 再加入草莓汁 30 毫升。



③ 加入草莓香蜜 15 毫升。



④ 再把 2 粒奶油球加入。



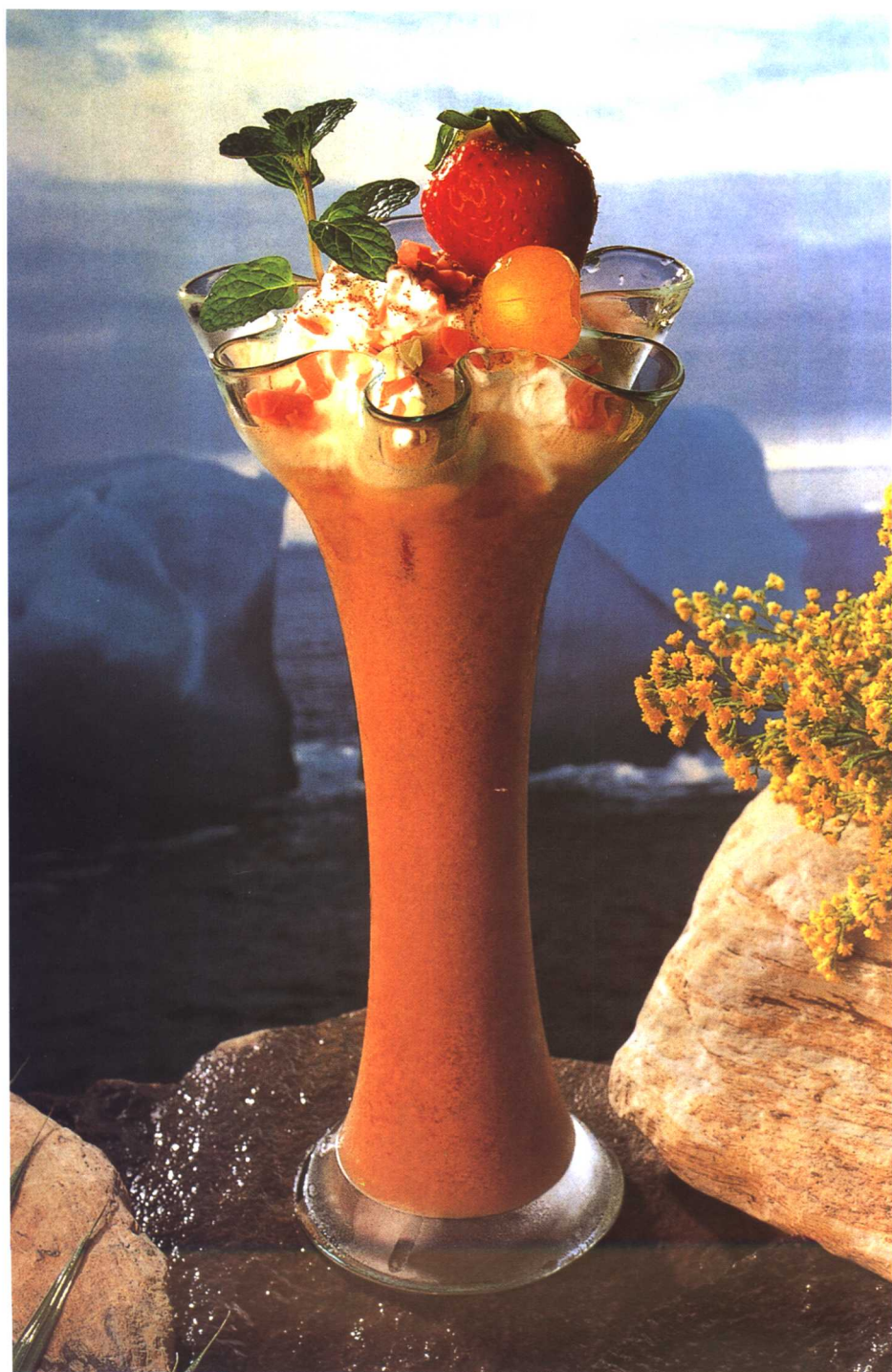
⑤ 然后再充分摇晃雪克杯使其均匀即成。



⑥ 把调制好的咖啡倒入杯内，挤入奶油花。



⑦ 最后洒上豆蔻粉、草莓、哈密瓜巧克力片、饰入草莓、黄樱桃、薄荷叶。



新

爱尔兰卡鲁娃冰咖啡

IRISH KAHLUA ICE COFFEE

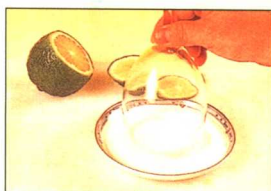
材料：冰咖啡 150 毫升、卡鲁娃咖啡酒 30 克、糖水 15 毫升、白砂糖适量、柠檬半个、发泡鲜奶油适量、蜜橘皮碎适量、豆蔻粉适量、红樱桃 1 颗、薄荷叶适量。

操作方式：雪克摇法

使用器具：量杯、雪克杯、茶匙、刀具、盘具、奶油器、高脚果汁杯。



① 用柠檬片擦拭于杯口边缘。



② 把擦拭有柠檬汁液的杯口，倒扣于白砂糖上，使其沾上白砂糖于杯口。



③ 将冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 处，倒入 150 毫升冰咖啡。



④ 再加入卡鲁娃咖啡酒 30 克、糖水 15 毫升。



⑤ 然后再充分摇晃雪克杯使其均匀即成。



⑥ 把调制好的咖啡倒入杯内，挤入奶油花。

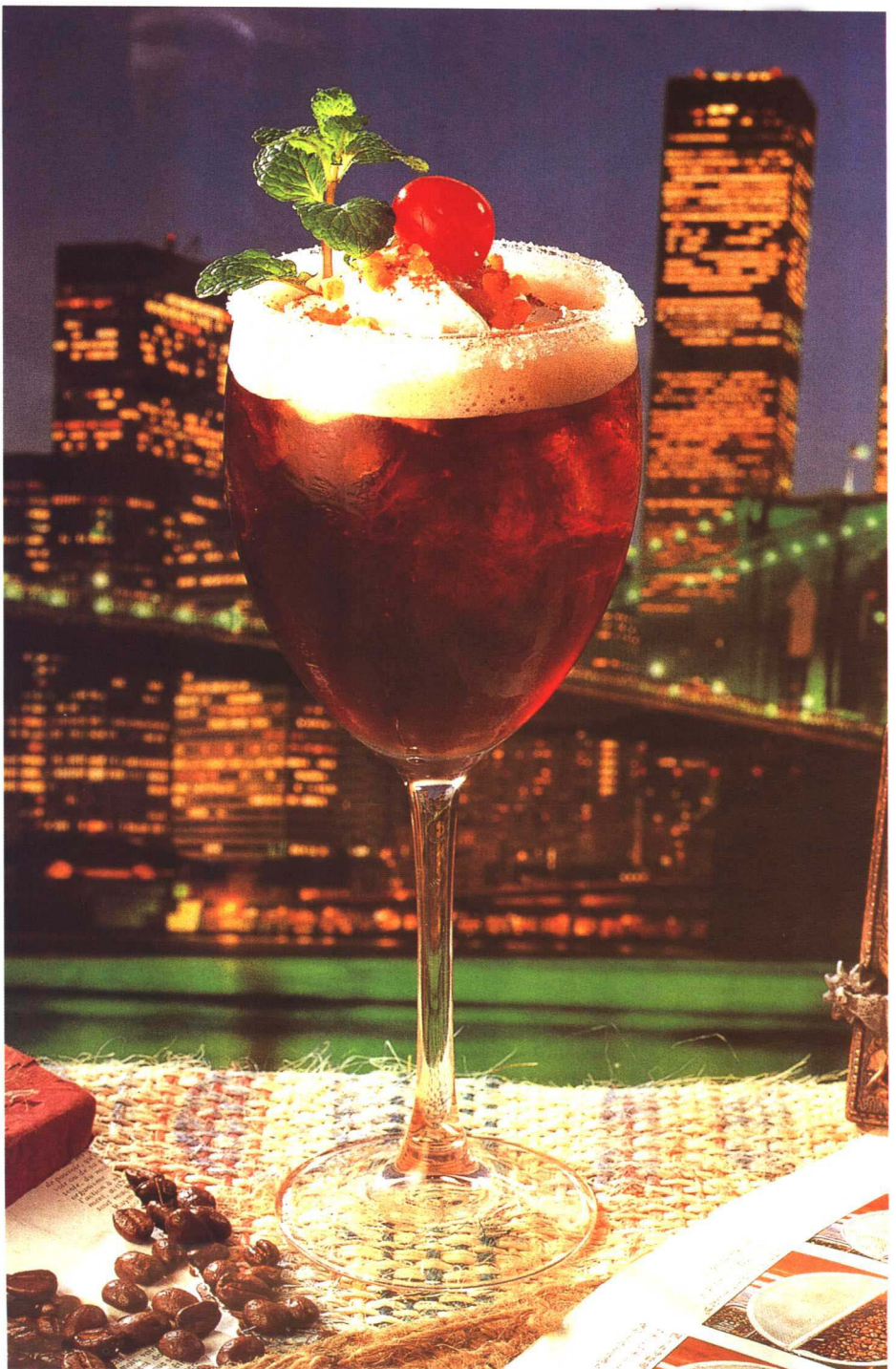


⑦ 最后洒上蜜橘皮碎、豆蔻粉，饰入红樱桃、薄荷叶。

代

美

食



水果冰镇咖啡

FRUIT FREEZING COFFEE

材料：冰咖啡 150 毫升、芒果香蜜 15 毫升、柳橙汁 15 毫升、百香果汁 15 毫升、糖水 30 毫升、凤梨片 1 小片、奇异果 2 片、柳橙 2 片、苹果 2 片、香蕉 3 片、冰块适量、草莓 1 颗、柠檬皮 1 小片、薄荷叶适量。

操作方式：雪克杯中调理

使用器具：量杯、雪克杯、茶匙、长茶匙、刀具、砧板、高身有脚果汁杯。



① 先将凤梨、奇异果、柳橙、苹果、香蕉各切片备用。



② 将冰块置入雪克杯内 $\frac{2}{3}$ 处，倒入 150 毫升冰咖啡。



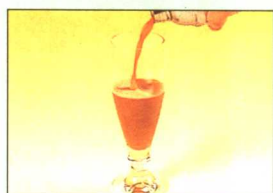
③ 再加入芒果香蜜、柳橙汁各 15 毫升。



④ 加入百香果汁 15 毫升及 30 毫升的糖水。



⑤ 然后再充分摇晃雪克杯使其均匀即成。



⑥ 把调制好的咖啡倒入杯内约 6 分满。



⑦ 切好的各式水果片摆放于咖啡内，用茶匙拌匀饰入草莓、柠檬皮、薄荷。



米兰日落冰咖啡

MILAN SUN SET ICE COFFEE

材料：冰咖啡 150 毫升、龙眼蜜 15 毫升、肉桂酒 10 克、蛋黄 1 个、发泡鲜奶油适量、蜜橘皮碎适量、冰块适量、豆蔻粉适量、红樱桃 1 颗、薄荷叶适量。

操作方式：雪克杯中调理

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、加长高身有脚杯。



① 将冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 处，倒入 150 毫升冰咖啡。



② 再加入龙眼蜜 15 毫升。



③ 加入肉桂酒 10 克。



④ 然后再充分摇晃雪克杯使其均匀即成。



⑤ 把调制好的咖啡倒入加有冰块的杯内约 6 分满。



⑥ 注入鲜奶油于咖啡内，沿着杯缘画圆型，中间留一小圆圈待用。



⑦ 蛋去蛋白、把蛋黄摆放在小圆圈内。



⑧ 最后在奶油上摆入蜜橘皮碎、豆蔻粉，饰入红樱桃、薄荷叶。

