

家庭饮食系列

彩图

家常

鸡尾酒和冷饮

张建强
翁健峰

黑龙江科学技术出版社



家庭饮食系列

彩图

家常

鸡尾酒和冷饮



家庭饮食系列 鸡尾酒和冷饮 彩图

家庭饮食系列书

家常鸡尾酒和冷饮

张建强 翁健峰

黑龙江科学技术出版社

家常鸡尾酒和冷饮

目 录

冷翡翠之恋	4	呼啦—呼啦	22
金色年华	4	夏威夷圣代	22
浪漫的夏威夷	6	双式冰淇淋	24
白雪女郎	6	旭日初升	24
绿 魔	8	翠绿鲨	26
冰岛圣代	8	二人桃园	26
快乐岛	10	蓝色天使	28
王室	10	黄金拍挡	28
梦幻之恋	12	开心蜜乳	30
金波闪烁	12	午夜小贩	30
白兰地蛋酪	14	冰淇淋七喜	32
绿兔游踪	14	红 眼	32
金巴利橙汁	16	非洲皇后	34
黑枣圣代	17	爱情恋曲	34
红唇烈焰	18	粉红淑女	36
奇 异	18	相思泪	36
亚热带骄阳	20	银色费斯	38
秋之恋	20	金色费斯	38

红粉女郎	40	银沙倩影	52
艳阳旭日	40	艳阳斜照	54
晶莹翡翠	42	贵妇人圣代	54
天使欢歌	42	绿野仙踪	56
爱丽丝	44	黄昏艳影	56
幸运之星	44	朝阳似火	58
奇异果圣代	46	黑森林酋长	58
甜甜蜜蜜	46	芬兰果汁	60
香蕉船	48	葡萄柚果汁	60
亚历山大	49	红楼旧梦	62
什锦水果圣代	50	锦上添花	62
水果宾治	50	水果百汇	64
紫衣女郎	52		



材料：苹果、柠檬、香瓜和哈密瓜各 1/8 个，糖水和矿泉水若干。

做法：(1) 在搅拌机内放入 3~4 块冰块；(2) 加入 1/8 个不去皮的苹果和 1/8 个不去皮的柠檬；(3) 加入 1/8 个去皮的香瓜和 1/8 个去皮的哈密瓜；(4) 加入适量糖水和 150 毫升矿泉水；(5) 将所有材料在搅拌机内搅拌 2~3 分钟；(6) 用滤网过滤，并倒入备有适量冰块的杯中即可。(7) 切 1 块苹果角，插上一束樱桃挂在杯边作装饰。

冷
翡
翠
之
恋

材料：蓝橙力乔酒 43 克，香草冰淇淋 1 勺，鲜奶 170 克。

做法：(1) 将 4 块冰块加入搅拌机内；(2) 加入 43 克蓝橙力乔酒；(3) 加入香草冰淇淋 1 勺；(4) 加入 6 盎士鲜奶；(5) 将上述材料以中速搅拌 20 秒钟；(6) 倒入高身直杯内；(7) 以菠萝角、青瓜皮和樱桃作为装饰物。

注：蓝橙力乔酒，呈蓝色，又称蓝色橙梳力参酒，是一种餐后酒，带有橙味（下同）。

本书使用的“洋酒”，目前在大、中城市食品商场、友谊商店可以选购。

金
色
年
华

浪
漫
的
夏
威
夷

材料：椰子冰淇淋一大勺，菠萝及木瓜块，沙律 2 匙，芒果姜糖汁少许，鲜忌廉少许，草莓少许。

做法：(1)将菠萝、木瓜和沙律各 2 匙放入杯内；(2)加入一大勺椰子冰淇淋；(3)倒入芒果姜糖汁；(4)在冰淇淋上喷上鲜忌廉；(5)再将草莓放在冰淇淋上面。

注：沙律，即用苹果、西瓜、橙子、雪梨等水果切成的小块。

忌廉，以奶油为主要原料搅调而成的膏状食品。一匙，约盛 20 克液体。

白
雪
女
郎

材料：毡酒 43 克，君度香橙酒、柠檬汁、白糖胶各 15 克，蛋白半只，草莓 1 粒。

做法：(1)将 4 块冰块放入调酒壶内；(2)加入 43 克毡酒；(3)加入 43 克君度香橙酒；(4)加入 15 克柠檬汁；(5)加入 15 克白糖胶；(6)加入蛋白 1/2 个；(7)将上述材料搅匀，滤入酒杯内；(8)以 1 粒草莓挂在杯边作为装饰。

注：毡酒是一种英国著名的烈酒，气味芬芳(下同)，君度香橙酒(又称琴酒)，是一种餐后橙香甜酒(下同)。

白糖浆、白糖胶，是白砂糖溶解后的浓缩液体。





材料：琴酒 43 克，绿色薄荷酒 7 克，柠檬汁 15 克，红色樱桃 1 颗，薄荷叶数片。

做法：(1) 将 43 克琴酒倒入调酒壶内；(2) 加入 7 克薄荷酒；(3) 加入 15 克柠檬汁；(4) 加入几块冰块；(5) 摇动；(6) 在壶中装满碎冰；(7) 将酒倒入杯内；(8) 用樱桃及薄荷叶装饰即成。

注：琴酒是餐后甜酒，带有橙味（下同）。

绿

魔

材料：香蕉 2 根，香草冰淇淋 1 大勺，鲜忌廉和红、绿、黑色的枣子少许，彩色巧克力碎及香草适量。

做法：(1) 先将香蕉去皮、切头、切尾；(2) 将 1 根香蕉切成片放在杯内；(3) 将香草冰淇淋 1 大勺放在香蕉上；(4) 将另 1 根香蕉切成 3 段放在冰淇淋旁边；(5) 再在冰淇淋、香蕉及杯边喷上忌廉；(6) 在上面再放上红、绿、黑色枣子少许；(7) 淋上彩色巧克力碎，放上香草作为装饰。

注：巧克力碎，即碾成碎粒的巧克力。红枣是一种果实。

冰

岛

圣

代

材料：哈密瓜 1/4 个，草莓冰淇淋 1 大勺，水晶糖若干，红色、绿色樱桃和黑加仑子各 1 粒，鲜忌廉适量。

做法：(1) 将约 20 粒小水晶糖放在圆碟内；(2) 将 1/4 个去瓤哈密瓜清洗净放在碟上；(3) 加入 1 大勺草莓冰淇淋于哈密瓜内；(4) 在冰淇淋上及左右两边喷上鲜忌廉，在忌廉上面各放上 1 粒樱桃；(5) 再将几粒棉花糖放在冰淇淋旁边。

注：棉花糖是一种有弹性的彩色小糖块，它的成份包括砂糖、葡萄糖、明胶、蛋白、天然香料和色素，各大糖果店有售。

快

乐

岛

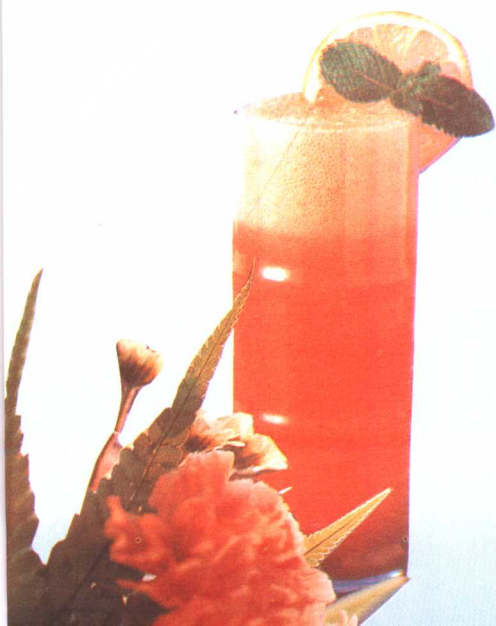
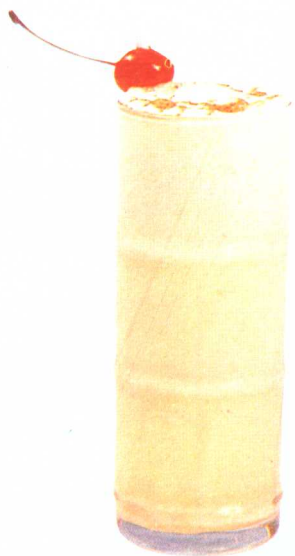
王

室

材料：琴酒 15 克，柠檬汁 2 茶匙，糖水少许，蛋黄 1 个，冰块适量，柠檬 2 片，樱桃 1 粒。

做法：(1) 将 15 克琴酒倒入调酒壶内；(2) 加入柠檬汁 2 茶匙；(3) 加少许糖水；(4) 加入蛋黄 1 个；(5) 加入冰块适量；(6) 摇动；(7) 倒入杯内；(8) 用柠檬 2 片和樱桃 1 粒装饰即成。





材料：木瓜、香瓜各 1/4 个，梨半
个，橙汁 57 克，鲜忌廉奶 115 克，鸡蛋 1
个，白糖浆少许。

做法：(1) 将 4 块冰块加入搅拌机
内；(2) 将木瓜、梨和香瓜去皮洗净切成
块加入；(3) 加入 27 克橙汁；(4) 加入
114 克鲜忌廉奶；(5) 加入蛋黄 1 个，白
糖浆少许；(6) 将上述材料快速搅拌 20~
25 秒，倒入杯内；(7) 将樱桃串在吸管上
作为装饰。

梦

幻

之

恋

金
波
闪
烁

材料：白薄荷酒 19 克，橙汁 115 克，
菠萝汁 85 克，柠檬汁 28 克，石榴糖浆 19
克，橙子 1 片，薄荷叶数片。

做法：(1) 将 4 块冰加入高身直杯
内；(2) 加入 19 克白薄荷酒；(3) 加入
115 克橙汁；(4) 加入 85 克菠萝汁；(5) 加
入 19 克石榴糖浆；(6) 将上述材料用调
酒匙调混；(7) 以橙子一片及薄荷叶挂在
杯边作为装饰。

材料：白兰地 57 克，鲜奶 170 克，鸡蛋 1 个，白糖胶 19 克，樱桃几粒，菠萝角数块。

做法：(1) 将 4 块冰块加入搅拌机内；(2) 加入 57 克白兰地；(3) 加入 170 鲜奶；(4) 加入 19 克白糖胶；(5) 鸡蛋打好后加入；(6) 将上述材料以中速搅拌 20 秒钟；(7) 将饮料倒入高身直杯内；(8) 以樱桃片及菠萝角作为饰物。

绿兔游踪

材料：橙汁 57 克，菠萝汁 57 克，鸡蛋 1 个，绿油 3~4 滴，红色樱桃 1 粒。

