

新一代美食⑥

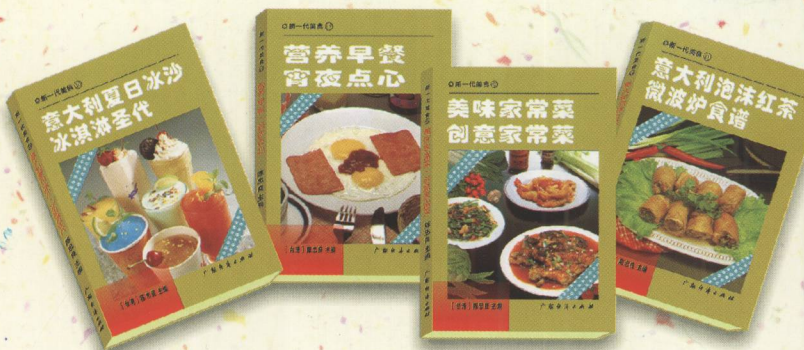
冰淇淋圣代



广东经济出版社

新一代美食

新一代生活



美味家常菜

创意家常菜

营养早餐

宵夜点心

意大利花式泡沫红茶

微波炉食谱

意大利夏日冰沙

冰淇淋圣代

精装本

美味家常菜
创意家常菜

营养早餐
宵夜点心

意大利花式泡沫红茶
微波炉食谱

意大利夏日冰沙
冰淇淋圣代



新一代美食

新一代生活

新一代美食（平装）（全套8本，总定价118.40）

序号	书 目（平装）	定价（元）
1	美味家常菜	14.80
2	创意家常菜	14.80
3	意大利夏日冰沙	14.80
4	冰淇淋圣代	14.80
5	意大利花式泡沫红茶	14.80
6	微波炉食谱	14.80
7	营养早餐	14.80
8	宵夜点心	14.80

新一代美食（精装）（全套4本，总定价140.00）

序号	书 目（精装）	定价（元）
1	美味家常菜	35.00
2	意大利夏日冰沙	35.00
3	意大利花式泡沫红茶	35.00
4	营养早餐	35.00

邮购启事

1. 邮购广东经济出版社图书，请按定价另加15%邮费。
2. 请勿在平信、挂号信中夹带现金。收件人的姓名、地址请用正楷字体书写清楚。款到一周内寄出。
3. 10套以上免邮费，填写读者服务卡的读者和第二次邮购图书的读者，免邮费。
4. 通信地址：广州市越秀中路125号大院八号
邮政编码：510055
单位：广东经济出版社读者服务有限公司
开户银行：建行广州市德政路办
账号：660-2730051-72
交行太平洋卡：601428 2071 0785206（赵世平）
电话：020-83829903 83801011
传真：020-83829903
联系人：赵世平 13602762105

新一代美食⑥

柔·软·细·香的

TS 277.4-64

冰淇淋圣代

新
一
代
美
食
新
一
代
生
活



主 编：
陈忠良

台湾著名专栏作家；餐饮培训
大师；西餐吧台顾问。



摄影师：
林文章

广东经济出版社

新一代美食

新一代生活

台湾唐代文化事业有限公司出版的《感性生活》和《精致生活》丛书，从20世纪80年代开始风靡台湾，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。作者陈忠良先生由于撰写这批图书以及开展相关培训，成为台湾著名的美食家和培训大师。现在，唐代文化事业有限公司和陈忠良先生授权广东经济出版社独家出版该批图书。为了配合读者阅读习惯和饮食习俗，我们对原书重新编排，推出《新一代美食丛书》（平装本和精装本）。《新一代美食丛书》，新一代生活时尚。

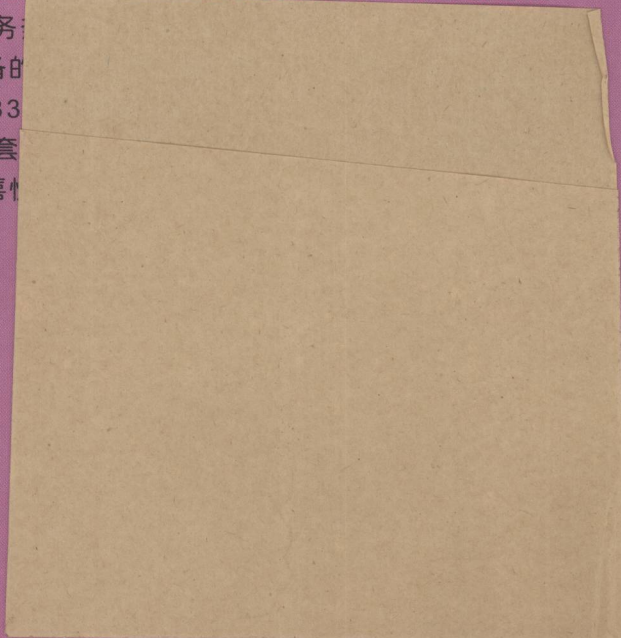
《新一代美食丛书》以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

与传统菜谱图书比较，《新一代美食丛书》最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的好菜。

作者陈忠良先生将在各大城市开展巡回表演和培训，解答读者疑问。本社特开设了读者服务：制作方法、所需材料与设备的

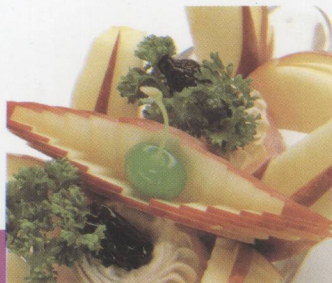
读者服务热线：020-83

衷心希望您会喜欢这套
味之余，能带给您无尽的喜



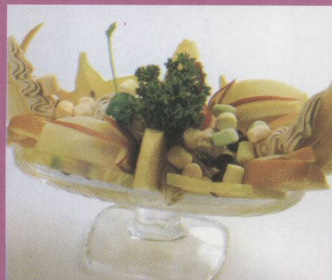
◎目录◎

CONTENTS



- 6 布丁阿拉蒙
- 9 冰岛圣代
- 12 夏威夷圣代
- 14 草莓圣代
- 16 小番茄圣代
- 18 黑枣圣代
- 20 欢乐岛
- 22 黑白之恋
- 24 皇室布丁
- 26 樱桃圣代
- 28 巧克力圣代
- 30 水蜜桃圣代

- 32 苹果船
- 34 各式冰淇淋
- 36 黑森林酋长
- 38 贵妇人圣代
- 40 东方百汇
- 43 水果百汇
- 46 雪人圣代
- 49 什锦水果圣代
- 52 快乐小丑
- 55 奇异果圣代
- 58 香蕉船（一）
- 61 香蕉船（二）





冰淇淋圣代常用器具与材料





布丁阿拉蒙

材料

香草冰淇淋一大勺

布丁一个

香蕉一根

杨桃四片

凤梨二片

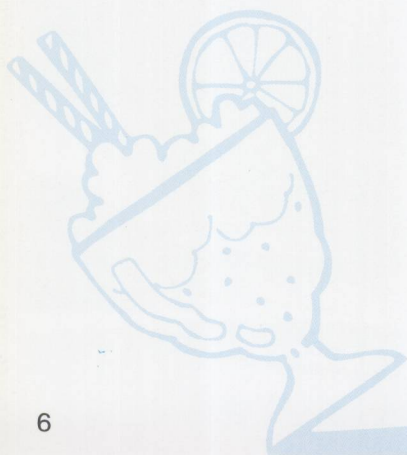
柳丁四片

苹果2片

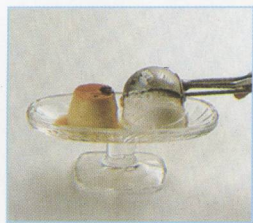
适量鲜奶油

适量棉花糖

适量番西花

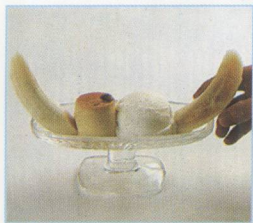


将冰淇淋及布丁置于长型盘中。



1

香蕉去皮及头尾、斜切，排列于盘具两端，使其斜立。



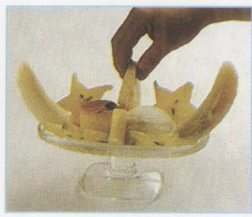
2

杨桃横切四片，在布丁、冰淇淋周围放二片。



3

凤梨去皮，斜切二片，置于布丁及冰淇淋中间。



4

柳丁切成兔型，置于香蕉两旁。



5

苹果二分刻花，对排于杨桃上。



6

将鲜奶油挤于冰淇淋、布丁及香蕉上。



7

加入适量棉花糖。



8

摆入适量番西花装饰即成。



9



冰岛圣代

材料

香蕉二根

香草冰淇淋一大勺

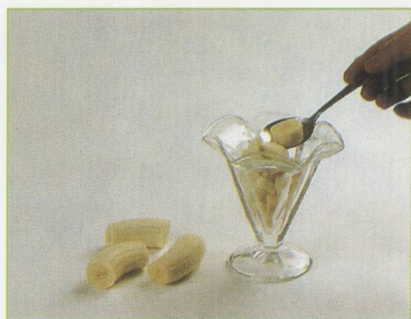
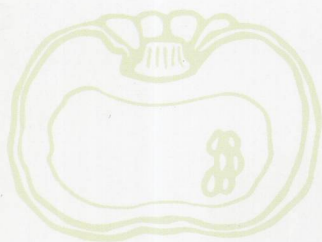
鲜奶油适量

红、绿、黑樱桃数颗

少许彩色巧克力米

适量番西花

冰岛圣代做法



1

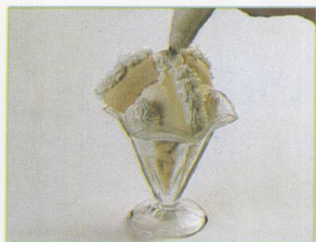
将香蕉二根去皮及头尾，先取一根切丁块置于杯内。



2

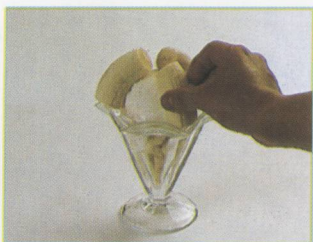
将另一根香蕉横切成三等分，再放一大勺香草冰淇淋于香蕉碎丁块上。

用鲜奶油挤花样。



4

将三根香蕉放在鲜奶油上。



3

加入少许的彩色巧克力米。



6

将红、绿、黑樱桃放在鲜奶油上。



5

成品



8

淋上适量的巧克力沙司，再用番西花装饰。



7



夏威夷圣代

夏威夷圣代做法

材料

什锦水果罐头

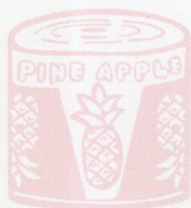
凤梨四片

香草冰淇淋一大勺

鲜奶油少许

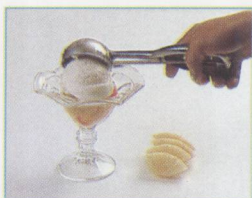
红、绿、黑樱桃数颗

番西花适量



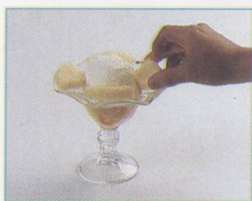
1

将三大匙什锦水果丁块放在杯内。



2

取一大勺香草冰淇淋放在水果丁块上。



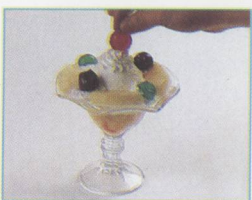
3

凤梨去皮后，切片，放在冰淇淋四周。



4

用鲜奶油挤花样。



5

将樱桃放在鲜奶油上，用番西花装饰。



6

成品



草莓圣代