

Ali's Feast



阿狸的美食小时光:

花事美食

梦之城 著



中国工信出版集团



人民邮电出版社  
POSTS & TELECOM PRESS



阿狸的美食小时光:

花事美食

梦之城 著

人民邮电出版社  
北京

## 图书在版编目(CIP)数据

阿狸的美食小时光. 花事美食 / 梦之城著. — 北京:  
人民邮电出版社, 2018. 4  
(尚漫精品漫画)  
ISBN 978-7-115-48048-4

I. ①阿… II. ①梦… III. ①漫画—连环画—中国—  
现代 IV. ①J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第045188号

## 内 容 提 要

童话中走出来的小狐狸阿狸, 携手美食达人打造充满梦幻感的童话美食。

本书手把手教读者用被风吹落的八重樱做盐渍樱花, 飘香的桂花戚风蛋糕、浪漫的玫瑰果冻, 不仅保留了花朵的形与色, 更凝聚了鲜花盛放那一刻层层叠叠的香气。甜美入口, 回味悠长。无论是一树花瀑还是满园芬芳, 其实都是稍纵即逝的东西, 但是如果你多一点耐心, 那就可以把这份易逝的韶华, 保留在味觉的记忆里。

- 
- ◆ 著 梦之城  
责任编辑 邓英洁  
责任印制 彭志环
  - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路 11 号  
邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn  
网址 <http://www.ptpress.com.cn>  
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷
  - ◆ 开本 880×1230 1/24  
印张: 6.84 2018 年 4 月第 1 版  
字数: 150 千字 2018 年 4 月北京第 1 次印刷
- 

定价: 48.00 元

读者服务热线: (010)81055150 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

# 目录

## Contents

### 第一章 桂花飘香

- 8 桂花糕
- 12 桂花绿豆糕
- 18 桂花戚风蛋糕
- 24 桂花雪梨酱
- 28 桂花糯米藕
- 35 桂花酸梅汤

## 第二章 浪漫玫瑰

38

玫瑰杯子蛋糕

44

玫瑰蛋糕卷

54

玫瑰果冻

58

玫瑰慕斯杯

64

玫瑰牛轧糖

70

玫瑰装裱蛋糕

78

肉桂苹果玫瑰卷

84

玫瑰醋

88

玫瑰花果茶

92

玫瑰花露

97

玫瑰酱





## 第三章 茉莉抹茶

102

茉莉抹茶磅蛋糕

109

茉莉抹茶玛德琳

114

茉莉苹果酱



## 第四章 清润菊花

120

菊花糕

124

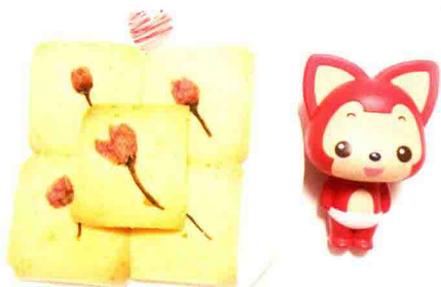
菊花雪梨盅

129

洋甘菊青柠薄荷冷泡茶

# 目录

## Contents



## 第五章 樱花季节

135

樱花凤梨酥

142

樱花奶冻

146

樱花曲奇

152

樱花水晶糖

156

樱花水信玄饼



阿狸的美食小时光:

花事美食

梦之城 著

人民邮电出版社  
北京





# 目录

## Contents

### 第一章 桂花飘香

- 8 桂花糕
- 12 桂花绿豆糕
- 18 桂花戚风蛋糕
- 24 桂花雪梨酱
- 28 桂花糯米藕
- 35 桂花酸梅汤

## 第二章 浪漫玫瑰

38

玫瑰杯子蛋糕

44

玫瑰蛋糕卷

54

玫瑰果冻

58

玫瑰慕斯杯

64

玫瑰牛轧糖

70

玫瑰装裱蛋糕

78

肉桂苹果玫瑰卷

84

玫瑰醋

88

玫瑰花果茶

92

玫瑰花露

97

玫瑰酱





## 第三章 茉莉抹茶

102

茉莉抹茶磅蛋糕

109

茉莉抹茶玛德琳

114

茉莉苹果酱



## 第四章 清润菊花

120

菊花糕

124

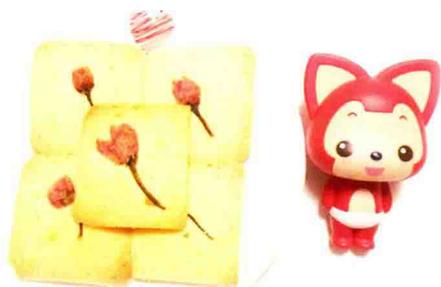
菊花雪梨盅

129

洋甘菊青柠薄荷冷泡茶

# 目录

## Contents



## 第五章 樱花季节

135

樱花凤梨酥

142

樱花奶冻

146

樱花曲奇

152

樱花水晶糖

156

樱花水信玄饼

# 第一章

## 桂花飘香





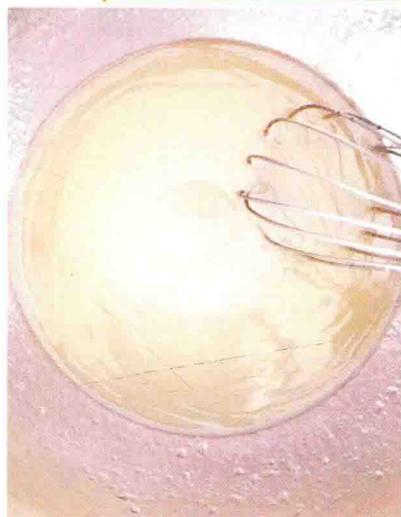
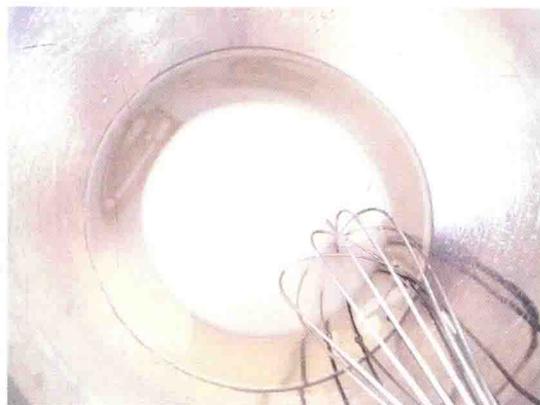
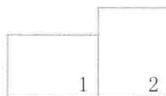
# 桂花糕





#### 原材料：

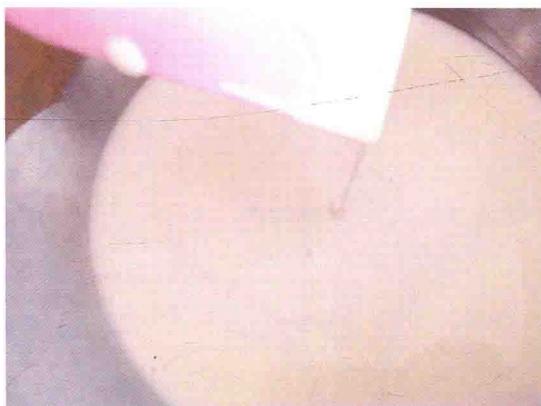
糯米粉 150 克，小麦淀粉 70 克，饮用水 220 毫升，细砂糖 90 克，玉米油 40 克，干桂花 2 克，糖桂花适量。



#### 步骤：Steps

1. 将细砂糖倒入清水中溶解。
2. 加入玉米油，用蛋抽搅打至水油融合的状态。





### 步骤: Steps

3. 将糯米粉、小麦粉混合筛入步骤 2 的液体中，搅拌均匀，形成顺滑的粉浆。
4. 把模具抹一层油后将粉浆倒入，轻震几下，以防内部有气泡，然后静置 40 分钟。
5. 撒上干桂花，在模具外罩一层保鲜膜，蒸制 50 分钟。
6. 出锅以后放至常温，然后连模具放入冰箱冷藏 1 小时后脱模、切块。吃时撒上糖桂花。

