

百变大厨系列 CONJURING COOKER SERIES

时尚水吧

孟爽 主编



365天完美生活，从百变大厨开始

英式冰咖啡，英式热咖啡，土耳其咖啡，火焰咖啡，黑白咖啡，
卡布其诺，蛋酒冰咖啡，彩虹冰咖啡，夏威夷水果茶，红色情人，
金色柠檬汁，椰浆西米露，蓝莓奶昔



化学工业出版社

百变大厨系列 CONJURING COOKER SERIES

时尚水吧

孟爽 主编



365天完美生活，从百变大厨开始

英式冰咖啡，英式热咖啡，土耳其咖啡，火焰咖啡，黑白咖啡，
卡布其诺，蛋酒冰咖啡，彩虹冰咖啡，夏威夷水果茶，红色情人，
金色柠檬汁，椰浆西米露，蓝莓奶昔



化学工业出版社

· 北 京 ·

内 容 提 要

本书介绍了鲜蔬果汁、香醇咖啡、多变调味茶、冰沙特调、健康饮品、果冻六大类50余种饮料的调配方法。

本书图片精美、内容丰富、饮料造型美观,具有较强的可操作性,可供水吧、咖啡厅的饮料调配师和对调制饮料感兴趣的读者阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

时尚水吧 / 孟爽主编. —北京: 化学工业出版社,
2007.11

(百变大厨系列)

ISBN 978-7-122-01344-6

I. 时… II. 孟… III. 饮料-制作 IV. TS27

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第161583号

责任编辑: 张彦 王蔚霞

封面设计: 3A设计艺术工作室

责任校对: 凌亚男

版式设计: 北京水长流文化发展有限公司

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011)

印刷: 北京方嘉彩色印刷有限责任公司

装订: 三河市万龙印装有限公司

889mm×1194mm 1/32 印张: 2 1/2 2008年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 19.00 元

版权所有 违者必究



前

言

水吧，是一种休闲场所，内有冰点、茶、咖啡、果汁等饮料提供。如今，这个从西方社会起源的生活细节，在引领时尚潮流的同时也变得更有韵味，人们在品尝时，不再是单纯为解决口渴的问题，更多是在欣赏一种艺术，这项人文艺术，在社会生活中起到了解除身心疲惫的作用。现代社会水吧已是一种新的时尚，不再是起初的一种商业行为，更多的是一种时代文化的表现。

我校教师总结了关于水吧的教学经验，融合了国内外各种原料制作工艺，系统地介绍了珍珠奶茶、泡沫红茶、冷冻、冰点、咖啡、果汁、奶昔的制作过程。我们希望能借助此书与广大美食爱好者及从业者交流经验，起到抛砖引玉、举一反三的作用。

本书由孟爽主编，魏静创意制作。裴聪、胡林、李路、刘震忠、王子强等参加了编写工作，在此一并表示感谢！

孟爽

2007年12月

目录

contents

工具原料

鲜蔬果汁

果汁鸡尾酒茶.....11

柳橙雪泡.....12

木瓜牛奶.....13

香醇咖啡

英士冰咖啡.....17

三色咖啡.....18

康宝篮.....19

橙汁咖啡.....20

土耳其咖啡.....21

蓝色忧郁冰咖啡.....23

冰霜咖啡.....24

蓝带咖啡.....25

巧克力咖啡.....26

抹茶咖啡.....27

蛋酒冰咖啡.....28

彩虹冰咖啡.....29

南国恋曲.....30

玛格丽特.....31

玫瑰咖啡.....32

英式热咖啡.....33

冰拿铁.....34

火焰咖啡.....35

黑白咖啡.....36

虹吸壶咖啡.....37

卡布其诺.....38

豆奶拿铁.....39

多变调味茶

咖啡奶茶.....42

奶油红茶.....43

柳橙水果茶.....44



夏威夷蜜茶·····45

夏威夷水果茶·····47

水果茶·····48

红色情人·····49

春天的气息·····50

樱桃方块茶·····51

玫瑰冰红茶·····52

椰霜冰红茶·····53

特调冰菊茶·····54

特制水果茶·····55

冰沙特调

奇异果冰沙·····58

橙子冰沙·····59

芒果冰沙·····60

凤梨冰沙·····61

健康饮品

蓝色畅想·····64

金色柠檬汁·····65

蛋蜜汁·····66

薄荷冰点·····67

豆沙红茶·····68

蓝色珊瑚礁·····69

珍珠奶茶·····71

椰浆西米露·····72

草莓奶昔·····73

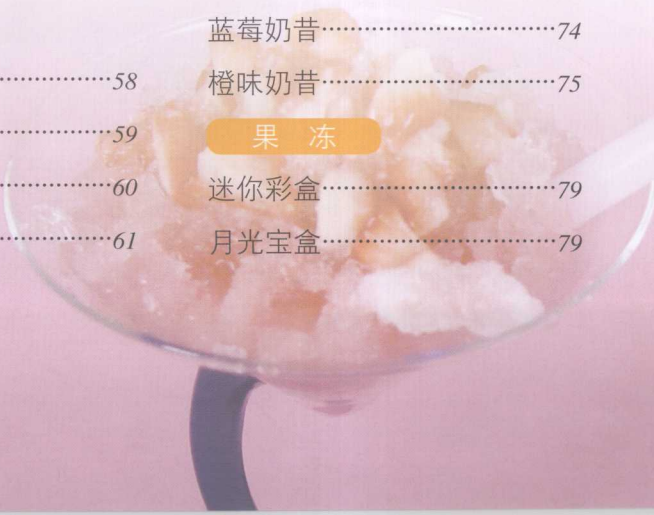
蓝莓奶昔·····74

橙味奶昔·····75

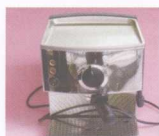
果 冻

迷你彩盒·····79

月光宝盒·····79



工 具 原 料



美式咖啡机



磨豆机



虹吸壶



摩卡壶



刨冰机



榨汁机



奶泡器



摇壶



冰筒



打奶器



量酒器



挖球器



吧勺



吸管搅棒



装饰插件



茶壶



冰红酒咖啡杯



冰沙杯



玻璃杯



敞口玻璃杯



果汁杯



花式果汁杯



刨冰杯



高脚冰沙杯



咖啡杯



卡不其诺咖啡杯



菠萝甜汁



草莓甜汁



哈密瓜酒



薄荷酒



红石榴



可可粉



樱桃酒



奇异果甜汁



巧克力甜汁



咖啡酒



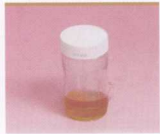
蓝甘汁



椰浆



芒果甜汁



蜂蜜



速溶咖啡



咖啡伴侣



炼乳



红茶



奶精粉



巧克力酱



三花淡奶



砂糖



银珠糖



玉桂粉



果汁鸡尾酒茶

柳橙雪泡

木瓜牛奶

Fruit Juice

鲜蔬果汁





将杯中倒入1盎司的红石榴汁。



倒入榨好的新鲜橙汁。



倒入榨好的菠萝汁。



表面倒入少许的红茶水。

Fruit Juice



果汁鸡尾酒茶

Fruit Juice



将鲜橙子榨汁入杯中。



将橙汁中加入少许奶油、冰块，一起入摇壶中摇均匀。



将摇好的汁过滤到杯中，摇至表面起一层雪白的泡沫即可。

柳
橙
雪
泡



木瓜牛奶



杯中倒入1盎司的蜂蜜，再将榨好的木瓜汁倒入杯中。



加入冰块，待用。



倒入纯冰鲜牛奶。



Fruit Juice



英士冰咖啡

三色咖啡

康宝篮

橙汁咖啡

土耳其咖啡

蓝色忧郁冰咖啡

冰霜咖啡

蓝带咖啡

巧克力咖啡

抹茶咖啡

蛋酒冰咖啡

彩虹冰咖啡

南国恋曲

玛格丽特

玫瑰咖啡

英式热咖啡

冰拿铁

火焰咖啡

黑白咖啡

虹吸壶咖啡

卡布其诺

豆奶拿铁

Coffee

香醇咖啡





将果糖或蜂蜜0.5盎司倒入杯中。



将0.5盎司巧克力酱倒入杯中。



将60~80毫升鲜牛奶倒入杯中。



将50~60毫升的冰咖啡缓缓倒入杯中。



表面挤一层发泡鲜奶油，淋上巧克力酱，撒上巧克力彩针。