



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

浪漫饮品

北京市饮食行业协会推荐

王志鹏 主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

浪漫饮品

王志鹏 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

内容提要

本书主要介绍各式饮品的配方和制作图解,包括茶类、果汁、特饮、奶昔、咖啡、冰沙,图片丰富,创意独特,配方详尽,图解详细,真正“手把手”式传授,可帮助水吧饮品制作经营商户、操作师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

浪漫饮品/王志鹏主编. —北京: 化学工业出版社,
2007.12

(唐人美食丛书)

ISBN 978-7-122-01669-0

I. 浪… II. 王… III. 饮料-制作 IV. TS27

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第192316号

责任编辑: 温建斌 孟 嘉

装帧设计: 关 飞

责任校对: 顾淑云

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责任公司

720mm×1000mm 1/16 印张5 字数110千字 2008年1月北京第1版第1次印刷

印 数: 1—6000

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: 25.00元

版权所有 违者必究



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

梦幻调酒

北京市饮食行业协会推荐

王志璐 主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

浪漫饮品

北京市饮食行业协会推荐

王志鹏 主编



北京唐人美食职业技能培训学校

我一直都在思考，作为校长，我将如何带领我的老师们不断地向前超越，编写一套读者喜欢、社会认可的美食文化图书。

我一直都在追求，追求我生命中的一种理想，那就是当我们的图书作品面世时，都是健康的、优秀的、与众不同的。

我也一直都在不断地告诫自己，著书是真实且实在的，不允许有虚假更不允许有失误，否则，那将是坑人害己，是无法承担的。

我深深地知道，现今的读者对美的期望有多高，对美食文化的要求有多高。我更清楚地明白，引导读者对饮食文化产生兴趣对未来该有多重要，我们必须努力？永不停歇。

每每听到人们的赞许和社会的好评，我的心灵都在震颤，我们还能做得更好吗？我要为此而努力。

每每取得点点收获与进步，我的心中都会产生一种幸福的满足，满盈盈的，溢满了我的胸膛，我要为此再努力。

努力让读者满意，让社会认可是《唐人美食丛书》的目标。努力超越过去，超越昨天，超越自我，是我和我的同事们永远的追求。

特别期待大家对我们的书给予更多的关注，对书中的不足提出宝贵意见 (<http://www.tr89.com>)。

北京唐人美食职业技能培训学校校长 李光



致 谢

在本书的编写过程中，
得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、
北京市旅游业培训考试中心杨真、高级调酒师吴刚的
指导和帮助，同时还得到了北京唐人美食职业技能培训学校
张云萍、胡秀钟、孙宝珊、刘斌、魏立芹、赵冉冉、
樊辉福、杜和平等人的大力协助，
在此一并表示感谢。





前言

就是现在，仍有很多人水吧感到陌生。

水吧和酒吧不同，主要是以提供无酒精饮品或少酒精饮品为主要商品的休息场所。它是一个继酒吧、咖啡厅、餐吧后应运而生的时尚休闲场所。

水吧设计考究，吧台很高，柔和的灯光打射在上面各式各样，悬挂的玻璃杯，映着迷离的光影，不同品牌的饮品琳琅满目，无一不散发着“醉”人的光泽。水吧的魅力几乎发挥到了淋漓尽致的地步。人们在这里一边品味着各式饮品，一边进行着心灵的交流，摆脱精神的桎梏。

随着人们对水吧的接触增多，越来越多的消费者，特别是青年男女喜欢上了这些五彩缤纷的饮品，它也不再是贵族消费，而是开始呈现出生活化、大众化和本土化的发展趋势。

让我们一起走进这浪漫的饮品世界吧……

目 录

茶类

红茶(绿茶)的冲泡法	2
食用珍珠的煮法	2
酸甜汁的制作	3
泡沫红茶	4
冰红茶	5
冰柠檬茶	6
东方快车	7
蜜桃冰茶	8
新鲜水果茶	9
巧克力奶茶	10
椰汁奶茶	11
皇家冰奶茶	12
西瓜珍珠奶茶	13
芝麻奶茶	14
石榴红茶	15
花生奶茶	16
菠萝蜜红茶	17
玫瑰冰红茶	18
珊瑚礁	19
珍珠绿茶	20

果汁

芬兰果汁	22
爱琴海	23
火的战车	24
蛋蜜汁	25
茄汁蛋奶	26
碧海晴天	27
雾中风景	28
柳橙柠檬汁	29
西瓜菠萝牛奶	30
白龙	31
圣女果汁	32
木瓜汁	33
热恋果汁	34
香蕉特饮	35
淘金人生	36
生命绿洲	37
粉红女郎	38

特饮

紫色精灵	40
冰凉什刹海	41
冰淇淋苏打	42
绿茵沙滩	43
粉红淑女	44
灰姑娘	45
绝园舞曲	46
夏日恋情	47
樱花雨	47
邦高斯汤丽	48
草莓之吻	49
热带雨林	50
生果探戈	51
旧金山风情	52

奶昔

草莓奶昔	54
巧克力奶昔	55
哈密瓜奶昔	56
冰淇淋奶昔	57
咖啡奶昔	58

咖啡

香蕉冰咖啡	60
彩虹冰淇淋咖啡	61
冰摩卡	62
冰蓝咖啡	63
幸运冰咖啡	64
墨西哥日出咖啡	65
冰雪冰咖啡	66
冰拿铁跳舞咖啡	67
冰卡布奇诺	68
夏威夷冰咖啡	69

冰沙

椰味冰沙	72
蜜瓜冰沙	73
彩色冰沙	74

茶类



茶类

红茶（绿茶）的冲泡法

材料

红茶（绿茶）茶包 2 包（10 克）、开水 450 毫升

制作方法

- ① 将茶包放入杯中
- ② 再将开水倒入杯中

小贴士

红茶：宜选用袋泡茶。冲泡时间为 40 ~ 60 秒，上下抖动茶包，待颜色呈深褐、透亮后将茶包取出。注意茶包不宜长时间浸泡。

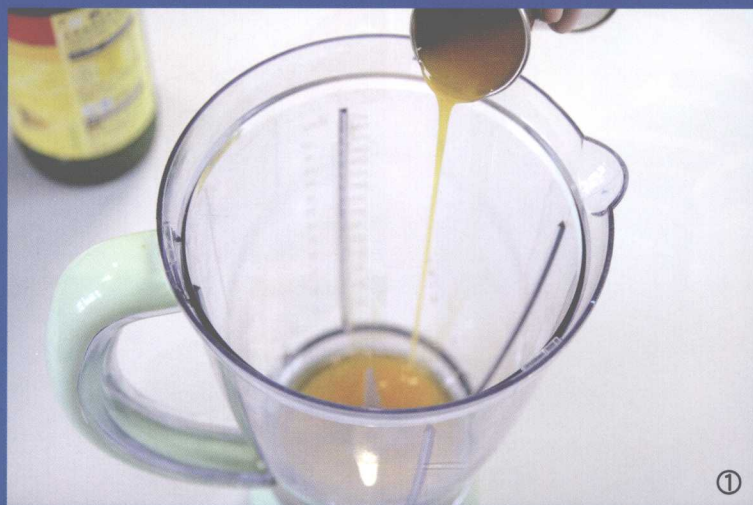
绿茶：宜选用袋泡茶。冲泡时间须超过 1 分钟，上下抖动茶包，待颜色呈淡绿、透亮后将茶包取出。注意茶包不宜长时间浸泡。



食用珍珠的煮法

制作方法

- ① 食用珍珠开水下锅，搅拌至全部浮起，改用小火煮制 15 分钟后关火
- ② 闷 15 分钟左右，用水过凉，滤掉水分后用蜂蜜拌匀



酸甜汁的制作

材料

糖水（白砂糖：水=1：1）30 毫升、新的浓缩柠檬汁 60 毫升、纯净水 240 毫升

制作方法

- ① 将所有材料放入搅拌机中
- ② 搅拌 1~1.5 分钟后倒出即成

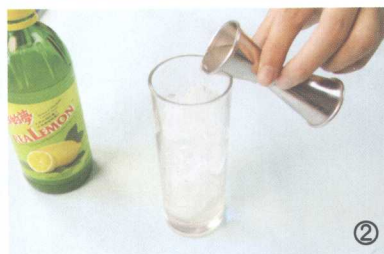


泡沫红茶

配方

红茶 180 毫升、蜂蜜 30 毫升、蛋清
半个、冰块适量

- ① 将冰块放入调酒壶中
- ② 将蛋清、蜂蜜、红茶依次倒入调酒壶中
- ③ 充分摇匀后滤入杯中



冰红茶

配方

红茶 100 毫升、柠檬汁 30 毫升、糖水 30 毫升、柠檬 1 片、冰块适量

- ① 杯中放入 8 分满的冰块
- ② 将柠檬汁、糖水、红茶依次加入
- ③ 放入柠檬片、吸管、搅棒



冰柠檬茶

配方

红茶 100 毫升、青柠檬汁 30 毫升、柠檬 3 片、蜂蜜 25 毫升、冰块适量

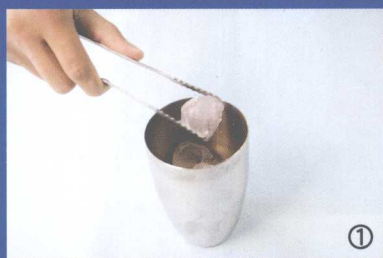
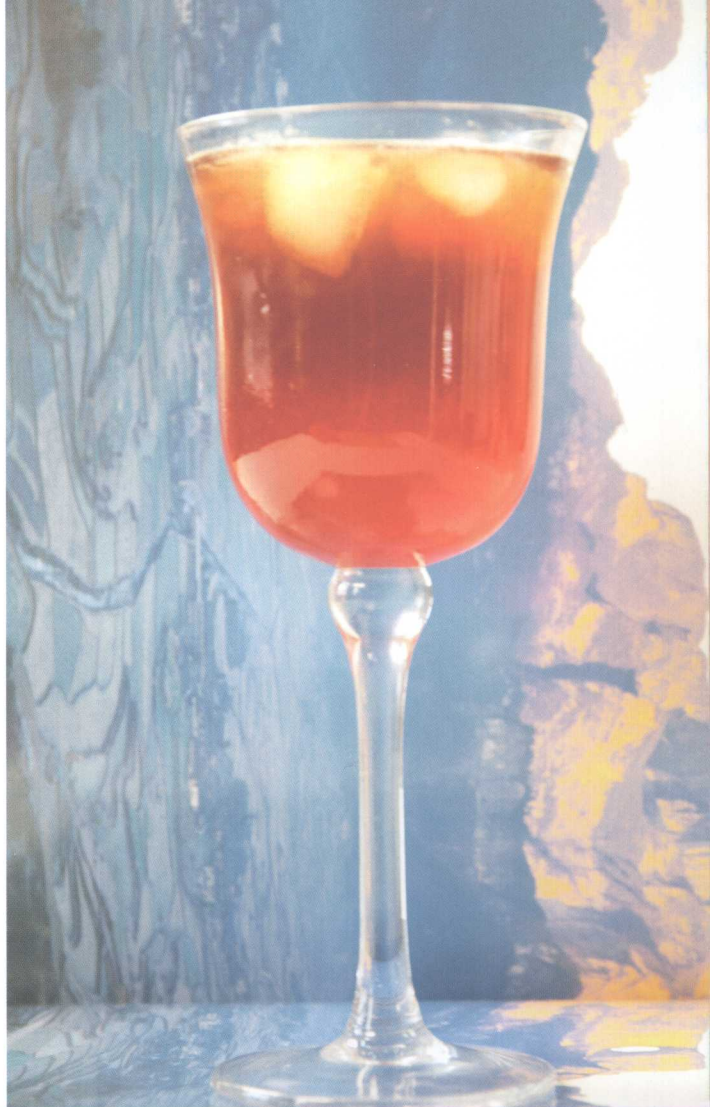
- ① 杯中放入 8 分满的冰块
- ② 将青柠檬汁、蜂蜜、红茶依次加入
- ③ 放入吸管、搅棒，柠檬片挂杯装饰

东方快车

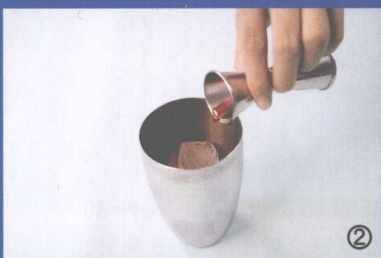
配方

红茶适量、红石榴糖浆 15 毫升、黑朗姆酒 10 毫升、糖水 10 毫升、蜂蜜 10 毫升、草莓汁 10 毫升、冰块适量

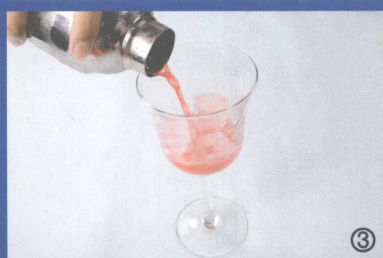
- ① 将冰块放入调酒壶中
- ② 将红石榴糖浆、黑朗姆酒、糖水、蜂蜜、草莓汁依次加入调酒壶中
- ③ 充分摇匀后滤入已有冰块的杯中
- ④ 将红茶倒入杯中



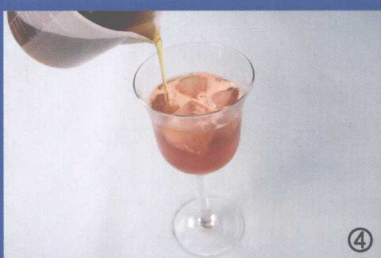
①



②



③



④



蜜桃冰茶

配方

红茶 60 毫升、蜂蜜 15 毫升、水蜜桃汁 30 毫升、柠檬汁 20 毫升、威士忌酒 15 毫升、碎冰适量

- ① 杯中加入碎冰、蜂蜜
- ② 将水蜜桃汁、柠檬汁、威士忌酒依次加入已放入冰块的调酒壶中
- ③ 充分摇匀后滤入杯中
- ④ 将红茶倒入杯中

