

冷饮冷食

2000例

中国旅游出版社

冷饮冷食二百例

梅 方 编

中国旅游出

责任编辑：范云兴

封面设计：江 皓

冷 饮 冷 食 二 百 例

梅 方 编

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

冶金工业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本：787×1092毫米 1/32 印张：6 字数：120千

1987年4月第一版 1990年8月第二次印刷

印数：50000—60000册

定价：2.5元

ISBN 7-5032-0041-3/TS·6

前 言

明代于慎行诗曰：“六月鲋鱼带雪寒，三千里路到长安”，这种在夏季以冰船载运食品的冷藏技术，可以上溯到东周时期。《周礼·天官》记载：每到春天，人们将冰和烹调好的菜肴、酒、果品等食物放入一种叫作“鉴”的铜铸容器内，祭祀时取出鉴内食物，供宾客食用。这大概也是最早的冷食。到了现代，随着电冰箱的普及，人们不仅不再为食品保鲜发愁，而且可以制作出各种花样翻新的冷饮冷食。本书正是适应这一需要，以冰淇淋、汽水、水果（或水果罐头）、名酒、果汁、矿泉水、刨冰、琼脂、鸡蛋、牛奶等为主要原料，配制出上百种世界流行冷饮，如冰淇淋三得、巴菲、泡沫奶饮、宾治、各色冻子、冻糕、鸡尾酒、刨冰饮等。

所用设备依制作规模而定，大量生产的可用冷藏柜、冰淇淋机、冷饮机、搅拌机等；家用少量制作可用家用电冰箱、家用冰淇淋机、刨冰机等。

本书可供餐厅、酒楼配餐和举办鸡尾酒会时参考；可为冷饮店、小食摊开张经营提供生产技术指导，本书更是居家待客或自奉的冷饮食指南。

本书尤其适合国内发展第三产业的需要，以满足国外旅游者能在中国旅游途中享用惯常的冷饮，满足国内居民品尝到未曾知晓的当今冷饮新味。

本书力求通俗易懂，将其有关操作方法和成品样式，凡估计读者有疑惑处，均配以插图。书中所用到的名词术语，

一般均有交待。

书中有不妥之处，望请读者批评指正。

编者：梅 方 李景泰

绘图：梅 华 朱曾义

1985年9月

目 录

一、冷饮与冷食预备知识

冷饮食的设备	1
冷饮食的用具	3
冷饮食的餐具	7
冷饮食的原料	8
冷饮食的色彩	10
冷饮食的增香	12
冷饮食中常用的糖浆	12
冷饮食的装饰	14
冷饮食的切块装盘	16
雪花蛋清的制作与装饰	19
奶油霜的制作与装饰	23
冷饮食的制作卫生	23

二、中式冷饮

绿豆汤	25
酸梅汤	26
八宝绿豆汤	26
冻甜米酒	27
冻莲子汤	28
防暑香薷汤	28

竹叶复制饮	29
去暑清凉饮	29

三、西式饮料

煮咖啡	32
冻咖啡	33
冷牛奶	33
冷牛奶咖啡	34
爱尔兰咖啡	34
皇室咖啡	34
冻可可	35
冻红茶	35
冻乐口福	36
核桃冻奶露	36
冻杏仁奶露	37
菊花奶露	37
椰子甘蔗露	38
柠檬蛋水	39
蛋黄姜汁饮	39
葡萄汁蛋露	40
桃子泡沫	40
葡萄汁	40
多味葡萄汁	41
鸡尾茄汁	41
维纳斯的梦	42
果汁美露	43
柠檬杂饮	43

荔枝饮	44
飘香	44
上海特色	44
金酒加汤力	45
金龙	45
金酒力奇	46
粉红金酒	46
朗姆酒加可乐	47
檀香山冷饮	47
威士忌加苏打汽水	47
桂花之夜	48
桔子水	49
冰淇淋奶饮	49
菊花露加椰子冰淇淋	50
柠檬汽水冰淇淋	50
牛奶可可加香草冰淇淋	50
牛奶冰淇淋	51
甜米酒冰淇淋	52
杏仁乳精冰淇淋	52
西班牙咖啡	53

四、冰淇淋

手制冰淇淋	54
香草冰淇淋	55
巧克力冰淇淋	56
草莓冰淇淋	56
薄荷冰淇淋	57

香橙冰淇淋	57
椰子冰淇淋	58
奶油冰淇淋	58
各味冰淇淋	58
花色冰淇淋	59
三味冰淇淋	59
火山冰淇淋	60
火烧冰淇淋	61
油炸冰淇淋	62

五、冰淇淋三得

杂果三得	63
巧克力三得	64
日出三得	64
珍珠三得	65
光芒三得	66
番茄三得	66
双球三得	67
雪人	68
蜜玫瑰	69
菊花三得	69
哈密瓜三得	70
红玫瑰三得	70
草莓三得	71
花生三得	72
鲜柠檬三得	73
黑白三得	73

山林三得	73
桃子三得	74
金鱼三得	74
雪中藏宝	75
红粉佳人	76
白雪公主	76
莲子三得	77
卫星三得	78

六、巴菲

巧克力巴菲	80
丰收巴菲	81
彩色巴菲	82
夏威夷巴菲	82
赤豆巴菲	83
美丽巴菲	84
蔬果巴菲	84
笑哈哈	85

七、果汁加冰淇淋

夏威夷冰淇淋冻饮	86
葡萄汁加冰淇淋	87
菠萝汁加冰淇淋	87
姜卜汁加冰淇淋	88
荔枝汁加冰淇淋	88
草莓汁加冰淇淋	89
黄金菲士	89

番茄汁冰淇淋球	90
鲜奶冰淇淋橙汁	90

八、冰淇淋苏打汽水

柠檬冰淇淋苏打汽水	91
菠萝冰淇淋苏打汽水	92
草莓冰淇淋苏打汽水	92
椰子冰淇淋苏打汽水	93
巧克力冰淇淋苏打汽水	93
薄荷冰淇淋苏打汽水	94
纽约名饮	94
加州特饮	95
荔枝特饮	95
檀香山名饮	96
维也纳苏打	96
黑牛	97

九、冰淇淋加甜酒

冰淇淋加洞庭酒	99
冰淇淋加荔枝酒	99
冰淇淋加白兰地酒	99
草莓冰淇淋加菊花酒	100
冰淇淋加青梅露	100
味美思冰淇淋	101
啤酒冰淇淋	101
冰淇淋加红葡萄酒	102

十、奶饮

鸡蛋牛奶饮	104
荔枝奶饮	105
菠萝奶饮	105
甜米酒奶饮	106
香蕉奶饮	106
椰子奶饮	106
桔酒奶饮	107
柠檬奶饮	107
菠萝雪花	108
紫色牛奶饮	108
美宝奶饮	109
杂果奶饮	109
菊花酒奶饮	109
草莓奶饮	110
乐口福奶饮	110
白兰地奶饮	111
薄荷奶饮	112
龙眼奶饮	112
杏仁霜奶饮	113
海南奶饮	113
美国奶饮	114
北京奶饮	114

十一、果子宾治

丰收宾治	116
------------	-----

荔枝宾治	117
姜味宾治	118
鲜奶宾治	118
葡萄宾治	119
夏日宾治	119
西瓜盅	120
西瓜船	121

十二、刨冰饮品

龙眼刨冰	123
香蕉刨冰	124
杂果刨冰	124
红豆刨冰	125
莲子刨冰	125
雪花玫瑰	125
雪花甜酒	126
雪花香蕉	126
鲜菠萝刨冰	127
茅台雪花	128
雪花葡萄汽酒	128

十三、冻糕制品

琼脂液	131
杂水果杏仁豆腐	132
菠萝冻豆腐	132
香蕉冻豆腐	133
牛奶冻糕	133

柠檬冻糕	133
香橙冻糕	134
薄荷冻糕	134
雪里红冻糕	135
荔枝龙眼冻糕	135
菠萝船	136
洞庭酒加冻糕	137
杂果冻糕	137
核桃巧克力冻糕	137
赤豆凉糕	138
冻酿西红柿	138
草莓冻	139
绿豆冻	139
西瓜冻	139
可可奶糕	140
三色冻糕	140
杏仁豆腐	141
蛋黄凉糕	142
豌豆黄	142
菠萝冻糕	143
马蹄卷	144

十四、结力冻品

潜碟	146
菠萝荔枝花	146
小雪松	147
鲜橙篮	148

珊瑚海	149
水晶宫	149
橙球结力	150
聚宝船	151
西瓜糕	151

十五、淀粉冻糕

白粉冻	152
赤豆冻	153
山楂糕	153
山楂冻	153
凉粉皮	154
漏鱼	155
翡翠豆腐	156
冻青豆泥	156
菠萝酪	157
水晶糕	157
藕粉糕	158
马蹄盞	158
马蹄糕	159
苹果卷	159

十六、鸡尾酒

青梅露鸡尾酒 (一)	161
青梅露鸡尾酒 (二)	162
五加皮鸡尾酒 (一)	162
月桂补酒鸡尾酒	162

珊瑚	163
味美思鸡尾酒	163
茅台鸡尾酒	164
五加皮鸡尾酒 (二)	164
五粮液鸡尾酒	165
雪花鸡尾酒	165
青竹鸡尾酒	166
香槟鸡尾酒	166
大曲鸡尾酒	167
白葡萄鸡尾酒	168
太空星	168
红娘子	169
白姑娘	169
牡丹红	170
朗姆鸡尾酒	170
螺丝钻	171
五色酒	171
黑天鹅绒	172
菊啤	172
桂花宾治	173
血玛利	173
青草蚱	173
得其利	174
乾马天尼	174
飞翔鸡尾酒	175

一、冷饮与冷食预备知识

冷 饮 食 的 设 备

营业性质的冷饮食设备有冷藏柜、冰淇淋机、刨冰机、冷饮机、搅拌机等。

家用冷饮食的主要设备有家用电冰箱、家用冰淇淋机、手摇刨冰机、家用搅拌器等。

(1) 家用电冰箱

家用电冰箱的上方为冷冻器，利用冰盒可以制造小冰块。电冰箱的贮藏柜中可冷藏冷饮食品及原料。

(2) 家用冰淇淋机

家用冰淇淋机是家用电冰箱的配套产品(图1-1)，主要由小功率马达和搅拌盆组成。在搅拌盆中放入冰淇淋原料，

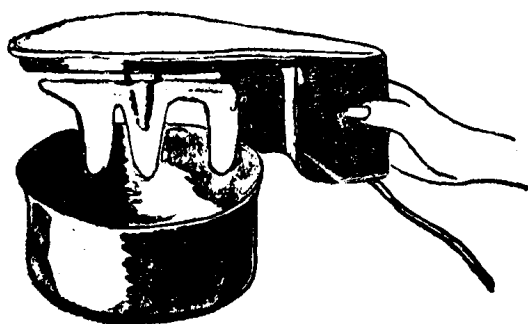


图 1-1