

BINGDIANBINGCHAQIAOZHIZUOCONGSHU
冰点冰茶巧制作丛书

花式

BINGDIANBINGCHAQIAOZHIZUOCONGSHU

刨冰

陈忠良 主编



辽宁科学技术出版社

冰点冰茶巧制作丛书



红豆、花生、果脯加牛奶
冰雪诱人

作法简单、趣味多

享受视觉和味道的沁心凉

责任编辑：符 宁

封面设计：李若虹

ISBN 7-5381-3249-X



9 787538 132496 >

ISBN 7-5381-3249-X

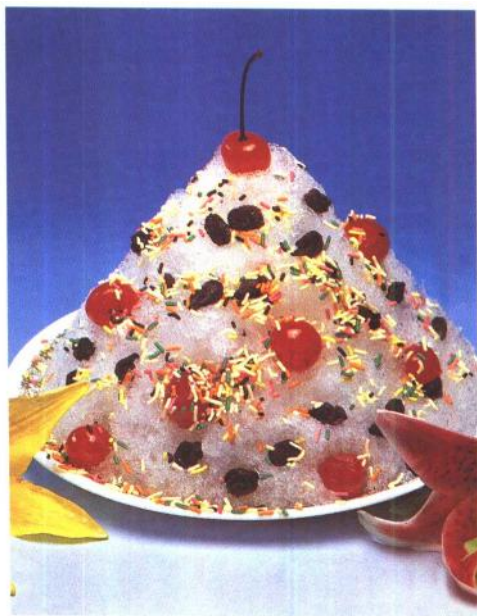
TS · 335 定价：12.00元

◎ 冰点冰茶巧制作丛书 ◎

花式刨冰

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

花式刨冰/陈忠良主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2000.6

(冰点冰茶巧制作丛书)

ISBN 7-5381-3249-X

I. 花… II. 陈… III. 饮料—食品冷加工
IV. TS277

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 23731 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/32

字 数: 50 千字

印 张: 2

印 数: 8 001 ~ 10 000

出版时间: 2000 年 6 月第 1 版

印刷时间: 2001 年 6 月第 3 次印刷

责任编辑: 符 宁

封面设计: 李若虹

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定 价: 12.00 元

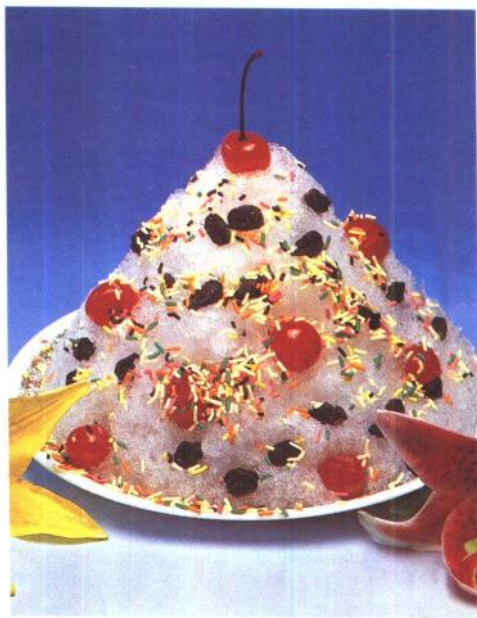
邮购咨询电话: (024) 23284502

◎ 冰点冰茶巧制作丛书 ◎

花式刨冰

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

花式刨冰/陈忠良主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2000.6

(冰点冰茶巧制作丛书)

ISBN 7-5381-3249-X

I. 花… II. 陈… III. 饮料—食品冷加工
IV. TS277

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 23731 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/32

字 数: 50 千字

印 张: 2

印 数: 8 001 ~ 10 000

出版时间: 2000 年 6 月第 1 版

印刷时间: 2001 年 6 月第 3 次印刷

责任编辑: 符 宁

封面设计: 李若虹

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定 价: 12.00 元

邮购咨询电话: (024) 23284502



目 录



- 4 四果冰
- 6 雪山浮月
- 8 玉米雪冰
- 10 什锦蜜豆冰
- 12 红豆牛奶冰
- 14 布丁雪冰
- 16 凤梨雪冰
- 18 百香雪冰
- 20 草莓雪花冰
- 22 绿豆牛奶冰
- 24 八宝雪冰
- 26 仙草蜜豆冰
- 28 乌梅雪冰
- 30 蚂蚁上树
- 32 麦片雪冰

- 34 芋香雪冰
- 36 蜜桃雪冰
- 38 珍珠雪冰
- 40 李仙蜜雪冰
- 42 相思豆冰
- 44 雪中摘星
- 46 雪里珍珠冰
- 48 蜜瓜雪冰
- 50 爱玉仙草冰
- 52 米苔目雪冰
- 54 鸡蛋布丁冰
- 56 麦片葡萄冰
- 58 椰香西米冰
- 60 黑枣牛奶冰
- 62 凉圆四果冰



四果冰

材料

冰块一块、地瓜角干两中匙、芭蕉饴两中匙、甘纳豆两中匙、杨桃干两中匙、糖水一大匙。

作法



①将冰块置于刨冰机中，刨成雪花于盘中。



②加入两中匙地瓜角干于刨冰上。



③再加入两中匙芭蕉饴。



④加入两中匙甘纳豆。



⑤再加入两中匙杨桃干。



⑥将一大匙糖水加于冰内即成。





冰点冰茶巧制作丛书

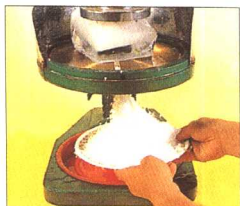
花式刨冰

雪山浮月

材料

冰块一块、
鸡蛋一个、葡
萄干两中匙、
彩色巧克力米
一中匙、糖水
一大匙。

作法



①将冰块置于刨冰机中，刨成雪花于盘中。



②加入两中匙葡萄干于刨冰上。



③再加入一中匙彩色巧克力米。



④再把鸡蛋去蛋白，将蛋黄摆放于刨冰上端即可。



⑤再将一大匙糖水加于冰内即成。



冰点冰茶巧制作丛书

花式刨冰

玉米雪冰

材料

冰块一块、
玉米酱两大匙、
葡萄干两中匙、
炼乳适量、糖
水一大匙。

作法



①将冰块置于刨冰机中，刨成雪花于盘中。



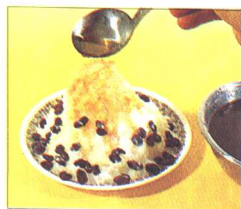
②加入两大匙的玉米酱于刨冰上。



③再加入两中匙葡萄干。



④加入适量的炼乳。



⑤再将一大匙的糖水加于冰内即成。





冰点冰茶巧制作丛书

花式刨冰

什锦蜜豆冰

材料

冰块一块、香瓜 1/8 个、杨桃 1/8 个、芒果 1/8 个、莲雾 1/8 个、红樱桃一个、大红豆两中匙、去皮花生米一大匙、糖水一大匙。

作法



①将香瓜、芒果、杨桃、莲雾洗净，去皮籽后，切成条块状备用。



②将冰块置于刨冰机中，刨成雪花于盘中。



③把切好的香瓜、芒果、杨桃、莲雾加于刨冰上。



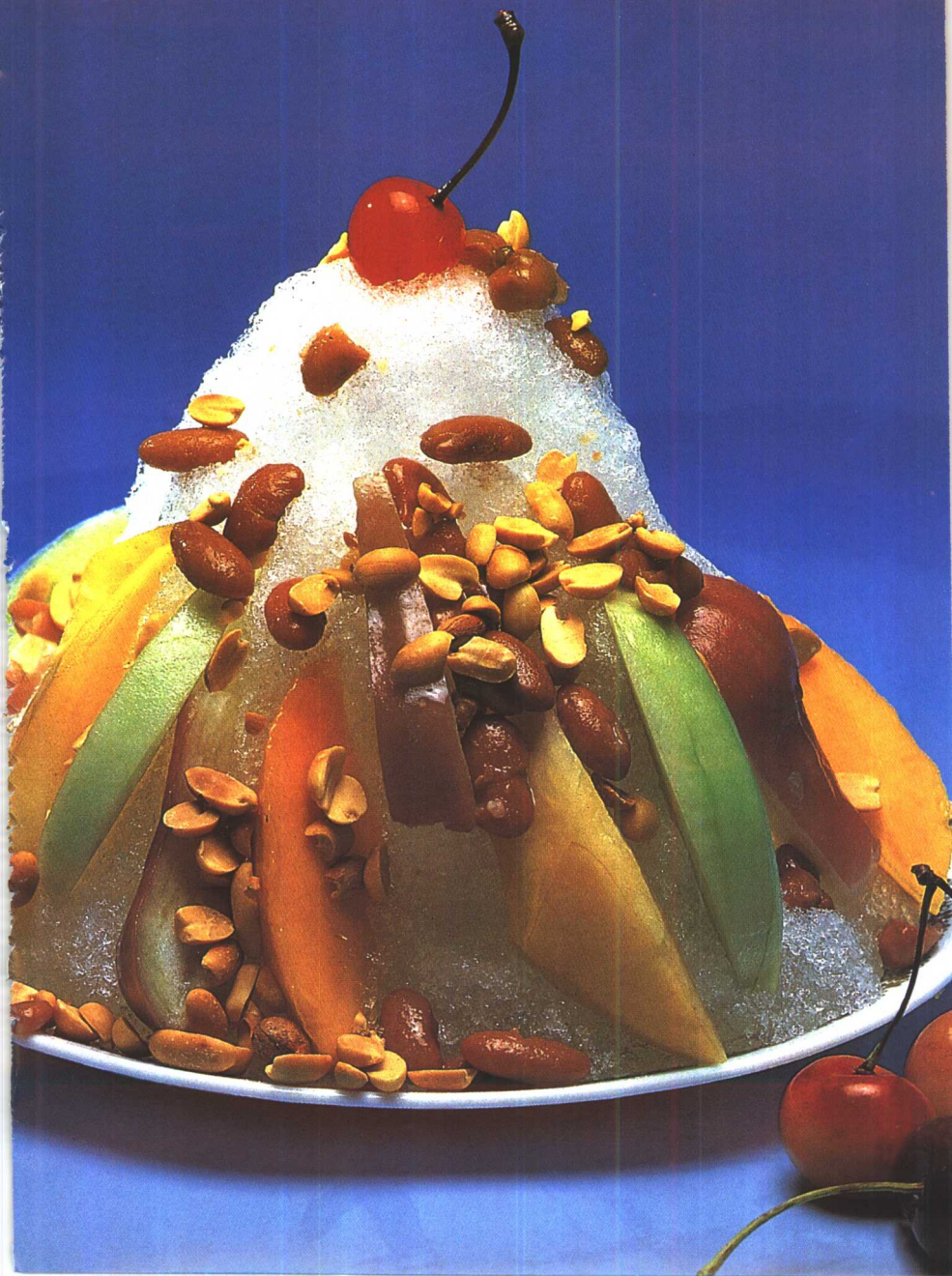
④加入两中匙大红豆。



⑤再加入一大匙去皮花生米。



⑥再把一大匙的糖水加于冰内即成。



红豆牛奶冰

材料

冰块一块、
红豆两大匙、
清水 12 杯、炼
乳适量、糖水
两大匙。

作法



①将红豆洗净，加12杯清水于锅中，焖煮至熟透待凉备用。



②将冰块置于刨冰机中，刨成雪花于盘中。



③加入两大匙红豆于刨冰上。



④再加入适量炼乳。



⑤将两大匙糖水加于冰内即成。

