



现代人食谱

冰点

梁琼白 著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

冰点 / 梁琼白著. —北京: 中国轻工业出版社, 2002.1

(现代人食谱)

ISBN 7-5019-3486-X

I. 冰… II. 梁… III. 饮料-冷冻食品-制作 IV. TS277

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 079167 号

版权声明

原书名: 冰點

作者: 梁瓊白

© 台湾膳書房文化事業有限公司 Gourmand Press 2001

本书中文简体版本由台湾膳书房文化事业有限公司 Gourmand Press 授权出版

责任编辑: 李梅 责任终审: 唐是雯 封面设计: 张颖

版式设计: 丁夕 责任校对: 燕杰 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京日邦印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/24 印张: 3.5

字 数: 76千字 印数: 1-10100

书 号: ISBN 7-5019-3486-X / TS · 2107

定 价: 18.00元

著作权合同登记 图字: 01-2001-4351

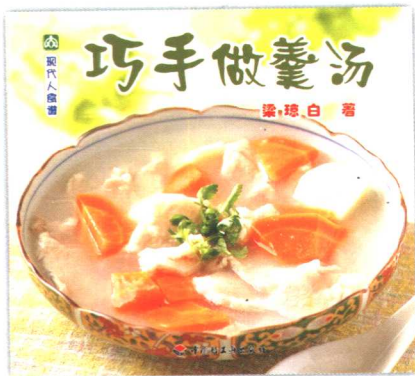
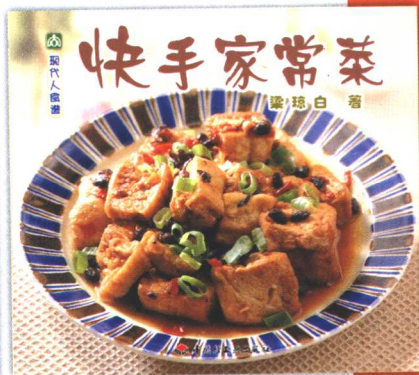
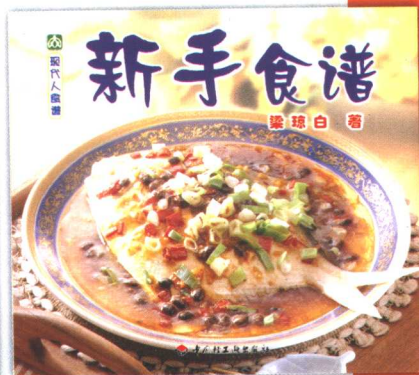
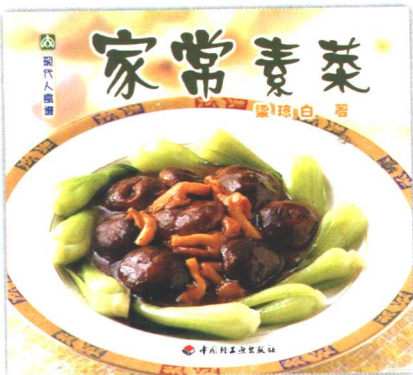
· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

《现代人食谱》系列丛书



现代人食谱系列丛书共20本，每册定价：18.00元，全彩印刷，中国轻工业出版社发行，全国各大书店均有销售

现代人食谱系列丛书共20本，每册定价：18.00元，全彩印刷，中国轻工业出版社发行，全国各大书店均有销售。



《现代人食谱》系列丛书

◆ 现代人食谱

冰点



◆ 梁琼白 著

 中国轻工业出版社



目 录



4) 工具篇

刨冰类

7) 红豆牛奶冰

9) 鲜果冰

11) 鲜芒果冰

13) 花生牛奶冰

15) 绿豆薏仁冰

17) 龟灵膏冰

19) 糖芋冰

21) 莲子冰

23) 粉条冰

25) 菠萝冰

27) 蜜豆冰

29) 杏仁水果冰

31) 摩摩查查冰

33) 绿豆冰沙

35) 花生冰沙

37) 橙子冰沙

39) 椰汁石榴冰

果汁类

41) 健美果汁

43) 香蕉酸奶

45) 椰浆密瓜汁

47) 西瓜汁

49) 木瓜牛奶汁

51) 香橙蛋蜜汁

53) 奶昔

冰茶类

55) 冰淇淋咖啡

57) 玫瑰花茶

59) 香柚花茶

61) 珍珠奶茶

63) 桂圆奶茶

65) 冰糖莲藕茶

67) 啤酒茶

69) 酸梅汤

71) 柠檬红茶

73) 果酱红茶

75) 金橘茶

77) 水果茶

79) 冰咖啡

81) 杏仁奶茶

83) 麦香冰茶



工具篇

雪克杯

不锈钢材质，有大小之分，作用是将两种以上的材料放置在内，充分摇晃使其混合，分为瓶盖、滤网、钢杯三部分。



盎司杯

一端为1盎司(30毫升)容量，另一端为2盎司容量，多用于计量酒或不同类的果汁，以便混合组成新口味的果汁或鸡尾酒。



吸管

塑料材质，有直筒式、弯曲式，有各种造型外观的吸管。



果汁机

放入水果及冷开水等原料后开动电源，可将各材料打碎的机器。将液体倒出即可饮用，如有碎渣则需另用滤网滤除。



榨汁机

质地较硬的水果或根茎蔬菜切片后放入, 经挤压可将汁液榨出, 同时去除果渣的机器。



冰淇淋勺

挖取冰淇淋用的不锈钢勺子, 管状握柄可传递手掌的热量, 帮助冰淇淋脱落。



搅拌匙

长柄, 不锈钢、塑料、镀金、镀银等不同材质的长匙, 用以舀取深罐中的材料, 以及搅拌杯内各种材料使之匀合的工具。



刨冰机

分手动与电动两种, 将冰块放入容器内, 经磨转而刨出碎冰的机器。图为简便型家庭刨冰机。





冰

卷一

6

刨冰类 红豆牛奶冰



材料

红小豆 600 克、赤砂糖 300 克、
炼乳少许、刨冰酌量



作法

1. 红小豆洗净，加 6 杯水浸泡 2 小时，连同浸泡的水移至炉上，先大火煮开，再改小火煮 1 小时。
2. 见红小豆裂开时加糖调味，小心搅拌到糖溶化，并呈黏稠状时熄火、放凉。
3. 食用时先在盘内加刨冰，再浇上红小豆，最后淋上炼乳即成。

小叮咛

1. 红小豆浸泡过后再煮，比较容易烂，但水不要太多，中途小心用勺子翻动，不要太用力，以免豆子被搅碎。
2. 红小豆未煮烂前，不能加糖，否则不易煮烂。



鲜果冰



材料

各式水果(西瓜、芒果、哈密瓜、香蕉、草莓皆可)酌量、刨冰少许、果糖少许



作法

1. 各式水果分别洗净、去皮，切小块后放入盘内。
2. 盖上刨冰，最后淋上果糖。
3. 食用时拌匀，刨冰与水果同食。

小叮咛

1. 水果的种类及用量没有一定，可按各人口味及喜好选择。
2. 用果糖可代替糖水，比较方便，用量视水果甜度及各人习惯决定。



鲜芒果冰



材料

芒果2个、刨冰1碗、果糖半杯



作法

1. 芒果洗净、去皮，片下果肉并切丁，先放在深碗内，拌入果糖搅匀。
2. 刨冰放盘内，放上芒果即成。

小叮咛

1. 削除果肉后的芒果核可用铁汤匙再刮出果汁，一同拌在芒果丁内，既不浪费又可增加芒果丁的黏稠度。
2. 有的芒果比较甜，果糖可少加，果肉酸的可多加，或按各人对酸味的接受程度决定果糖加入的多少。
3. 大芒果果肉较厚，但小芒果较香，需要多准备几个才够。



花生牛奶冰



材料

去皮花生仁 600 克、小苏打 2 茶匙、
刨冰酌量、炼乳少许、白砂糖 1 杯半



作法

1. 先将花生仁洗净，加清水没过花生，加入小苏打 2 茶匙，一同浸泡 4 小时，然后将锅中加少量水，放在炉子上煮开，再将水倒掉。
2. 另外加水 7 杯，将花生倒入，煮烂，中途搅拌几次，待花生熟软时加入白砂糖，拌匀，然后熄火，放凉。
3. 盘内先放刨冰，再加入少许花生和炼乳即成。

小叮咛

1. 花生不易煮烂，加少许小苏打一同浸泡使花生易煮快烂。
2. 花生未煮烂前不可加糖，以免变色。