

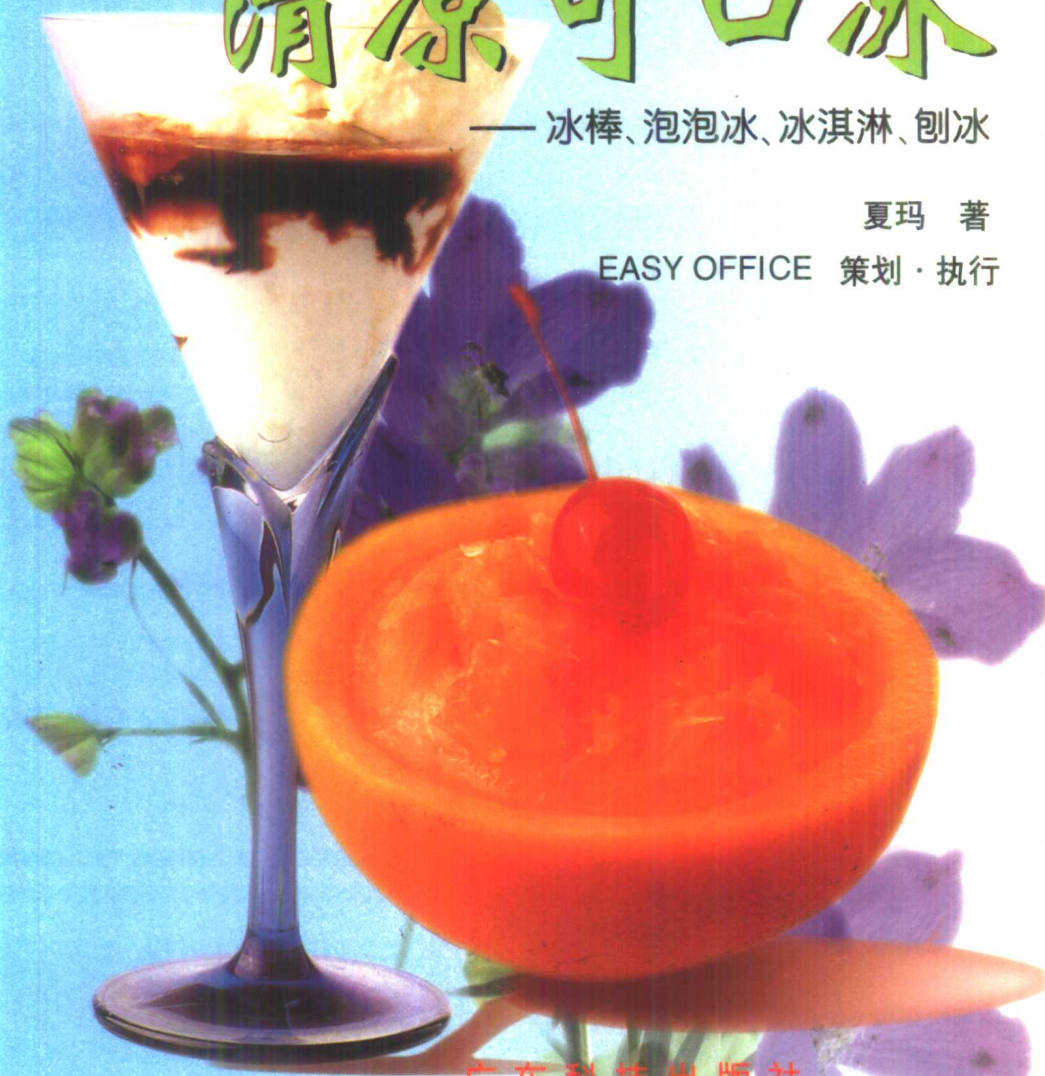
消暑

清凉可口冰

——冰棒、泡泡冰、冰淇淋、刨冰

夏玛 著

EASY OFFICE 策划·执行



广东科技出版社

消暑清涼可口冰

夏玛 著

EASY OFFICE 策划·执行



广东科技出版社

· 广 州 ·

本著作之中文简体字大陆版本经台湾汉湘文化事业股份有限公司授权由广东科技出版社在中国大陆地区独家出版、发行。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2000-135号

图书在版编目(CIP)数据

消暑清凉可口冰：冰棒、泡泡冰、
冰淇淋、刨冰/夏玛著. —广州：
广东科技出版社，2000.10
ISBN 7-5359-2611-8

- I. 消…
- II. 夏…
- III. 冷冻饮料
- IV. TS277

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮编：510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

排 版：家家乐电脑分色公司

印 刷：广州培基印刷镭射分色有限公司

(广州市天河区棠东村广棠工业区广棠西路2号
邮编：510630)

规 格：889mm×1194mm 1/32 印张3 字数52千

版 次：2000年10月第1版

2000年10月第1次印刷

印 数：1-5000册

定 价：18.00元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。

就是爱吃冰！

记得小时候，妈妈在自家屋檐下开起水果铺，还兼卖冷饮，有冬瓜茶和杨梅，还有冰棒！

因为大伯母的糖果铺有刨冰卖，所以妈妈卖的是冰棒，是用塑胶冰袋装红豆汤和绿豆汤的冰棒，我和妹妹是“别有用心”的义务工。当妈妈煮好一大锅的红豆汤和绿豆汤之后，我和妹妹就开始迫切地等待赶快“动工”，妈妈当然知道我们的渴望，所以会将汤料浸在冰水中加速冷却。

我和妹妹其实已经是这项工作的熟手了，常常是我负责红豆汤，妹妹负责绿豆汤，辅助工具是塑胶杯子，我们首先将冰袋的封口打开，用食指和大拇指稍微扣紧袋口并且固定不动，然后用塑胶杯舀起汤料，对准袋口灌进去，左手要握紧八分满的冰袋，右手则赶紧将塑胶杯放下，再用两只手的大拇指和食指同时用力将封口压紧。

一会儿功夫，我和妹妹就可以灌好很多袋冰，让妈妈集中放进冷冻库，等我们完成这项工作之后，最早送进冷冻室的冰棒大概只冻结到一半的程度，不过我和妹妹还是忍不住跟妈妈要两支来过过瘾，常常是我选红豆冰棒而妹妹挑绿豆冰棒，然后两人坐在屋檐下满足地边舔边啃，眼神空洞地望着人来人往的马路，内心里大概充满着一种犒赏自己的感觉吧。



现在的我最爱吃红豆冰，还有其他的红豆馅糕饼，妹妹则是偏好绿豆制成的点心，这大概是童年经验的一种怀念和延续吧！

我就是爱吃冰。真的，小时候我们那个村子里只有两家冰铺。幸运的是，其中一家是我大祖母开的，吃到大祖母卖的刨冰是我小学阶段的极大渴望，我并不贪心，只要吃到那种淋上红色甜汁的清冰就好，但是，即使是这种小小的愿望，在我那个童年岁月里，也是不容易实现的。

上了高中后，每天乘车上下学，处于热闹市集中的车站附近有好多家冰果室，其中有红豆刨冰还加上昂贵的炼奶。对于我，那真是好大的诱惑啊！因此只要有多余的等车时间和零用钱，我就会与同学到冰果室大啖一番，有时候甚至连吃两碗，把那一家的所有冰品吃遍之后就换别家店，现在想起这段往事，还真有点不好意思呢！

什么？你知道我为什么酷爱吃冰？因为你和我一样！莫非你是我的高中同学！

嘿，是不是没关系，因为你和我一样，也喜欢夏天吃冰那种清凉的感觉，你也喜欢冬天吃冰那种过瘾的刺激！

我爱吃冰，也爱制冰。所以希望和你一起分享自己制冰的乐趣！

夏玛

消暑清凉可口冰

制冰好帮手



刨冰机

用适合该机种的制冰盒装冷开水，放入冷冻室制冰，然后将冰块放在转盘上固定，一手稳住机身，另一手摇动把手，转轴上的刨刀就开始刨冰，冰片便像雪片般落下。

如果没有刨冰机……

如果没有刨冰机，泡泡冰的滋味也很棒喔，只要将果汁加糖搅拌均匀，倒入一个可密封的容器，然后放进冷冻室，等材料稍微冻结时拿出来，用打蛋器或汤匙搅拌均匀再送回冷冻室，如此反复多次，当空气进入其中，材料就会慢慢变成口感独特的泡泡冰了。

碎冰机

用一般冰箱所附的制冰盒装冷开水，放入冷冻室制冰，然后将适量的冰块放进碎冰机内，一手稳住机身，另一手摇动转轴，就可以看到方块冰变成小碎钻了。



如果没有碎冰机……

把冰块装进一只干净的、可以封口的塑胶袋(食品袋)里，再用一条干净的毛巾整个裹住，然后拿肉锤(钉锤也是可以的)敲碎冰块，手的姿势要压低，手腕用力要沉稳，以免喷得到处湿漉漉的。



冰淇淋粉

用市面上卖的香草冰淇淋粉，不必加糖，只须加入适当比例的冰水和你喜欢的果汁或饮料，也就是说，口味的浓淡全由你选择和控制。

然后，将液体材料和冰淇淋粉混合，充分搅拌至材料变成凝乳的状态，倒进模型盒，再放入冰箱冷冻室就可以了。

如果没有冰淇淋粉……

如果没有冰淇淋粉，你可以学做基础冰淇淋，材料和做法如下：

材料

鲜奶 1 杯、砂糖适量、蛋黄 3 个、鲜奶油 1 杯、香草粉(或香草精)少许

做法

1. 准备一个长柄的小煮锅，将砂糖和蛋黄倒入锅中，用木匙搅拌均匀。
2. 将牛奶慢慢倒入，再添加香草粉(或香草精)一起搅拌。
3. 用小火加热，大约煮 10 分钟，煮的时候要用木匙不停搅拌，以免烧焦。
4. 熄火后，将锅中的材料过滤到另一个大碗中。
5. 再拿一个更大的碗装冷水和冰块，把装材料的碗放在上面，来回搅拌材料至其完全冷却为止。
6. 鲜奶油则倒入另一个深盆中，用打蛋器或电动搅拌器打至起泡。
7. 把起泡的鲜奶油倒入先前冷却的材料中，搅拌均匀之后倒入一个有盖的容器中，放入冷冻室凝固。
8. 当材料稍微凝固时，把它从冷冻室拿出来，用打蛋器打软至起泡的程度，再次放入冷冻室。
9. 同样的动作再重复 1~2 次，整个过程大约需要 2 个小时以上。



快速的冰淇淋再制法

去买现成的冰淇淋，最好是香草口味的，把香草当成一种可以融合的基础材料，然后添加你自己偏爱的材料：

1. 将你的液体材料(量不要太多)混合均匀。
2. 准备一个适用的大碗，把冰淇淋倒在大碗内(冰淇淋盒子要留着)，用汤匙迅速搅拌，让冰淇淋变软。
3. 然后把液体材料倒进去，将所有材料充分搅拌均匀(这个时候可以再添加像葡萄干、水果粒这一类的颗粒状材料，再迅速搅拌)，倒进先前的冰淇淋盒，然后放入冷冻室凝固，你就可以享用独家口味的冰淇淋了。

制冰盒

它的造型有很多种，方块形、圆球形、水果造型、卡通人物造型……都好可爱唷！这里使用的制冰盒容器大约是 200mL。



冰棒盒

有 3 小格的也有 6 小格的，有些还附有把手方便提拿的，有些棒子头还是卡通人物造型呢！每一格的容量大约是 40mL，所以 3 小格一盒的需要 120mL 的液体材料，而 6 小格一盒的需要 240mL 的液体材料。



冰袋

你是否觉得冰袋上的图案好像完全没变？就像你童年时候吃的那种，一个冰袋的容量大约是 80mL，所以你如果打算灌 5 袋冰，至少得准备 400mL 的液体材料。



塑胶保鲜盒

当冰淇淋或泡泡冰的液体材料调好之后，需要用有一个有盖的容器盛装，再放进冷冻室，这样才能保持材料的干净，也不会弄脏冷冻室，这些塑胶保鲜盒通常有盖，清洗和收藏都很方便。



漂亮的容器

透明水杯、高脚杯、咖啡杯、点心盘……这些美美的容器让你吃冰的心情变得好舒畅，也会让你吃冰的姿态变得很优雅喔！



配料

有属于传统的，例如红豆、绿豆、粉粿(一种大米制成的糕点)、仙草冻、爱玉冻、杏仁冻、花生、地瓜……你从小就吃过的、很难忘记的、一吃就上瘾的配料，还记得吗？妈妈常常这样问你：“你是在吃料还是吃冰呢？”，而你根本头也不抬，嘴巴里还塞了一口冰和料，这么模糊地答道：“吃冰就是吃冰嘛！”然后又埋头吃你的冰了。

不过你还是应该说：“长大真好！”，走过从前，走到现在这个消费时代，许多创意的冰料让你享受到成长的滋味，譬如水果(新鲜的和罐装的)、果汁(现榨的和瓶装的)、酸奶、可尔必思、巧克力、鲜奶油、枫糖、果冻、茶冻、咖啡冻、布丁、蛋糕、羊羹(用豆沙加糖和琼脂制成的一种日本糕点)、水果茶、末茶(日本茶道中常用的材料，将茶叶碾碎制成)，还有酒！没错！烈酒、水果酒、鸡尾酒，完全颠覆传统冰啦！

你不禁大呼：真是吃冰的年代！



红色代表大胆、热情、勇气，
它在说着：“注意看我！”
红色可以制造兴奋，也含有挑战意味。

目录

消暑清凉可口冰

——冰棒、刨冰、冰淇淋、果冻

就是爱吃冰!

制冰好帮手

红色冰

陪我一整个下午——冰棒	2
原野上的花海——钻石冰	4
热呼呼的季节——泡泡冰	6
甜蜜的悸动——泡泡冰	8
隐藏羞涩——冰淇淋	10



橙色冰

阳光灿烂——泡泡冰	14
坐在异乡的咖啡馆里——冰淇淋	16
远远就认出你——冰棒	18
无忧——泡泡冰	20
充满活力——刨冰	22

黄色冰

挑逗舌尖——冰淇淋	26
微醺——刨冰	28
回来看你——袋冰	30
小小满足又窜起——钻石冰	32
拥抱夏日——刨冰	34
兴奋——冰棒	36



消暑清凉可口冰

绿色冰

- 花与果的嫉妒游戏——冰淇淋 40
- 不再见的告别——刨冰 42
- 午后闲情——冰棒 44
- 摆出最优雅的姿态——冰淇淋 46
- 晶莹——冰棒 48
- 一阵凉风吹来——冰棒 50



白色冰



- 想去流浪的心——冰淇淋 54
- 难忘相逢那天——刨冰 56
- 是谁让我脸红——冰棒 58
- 可以多情——钻石冰 60
- 回到童年的游戏场——钻石冰 62

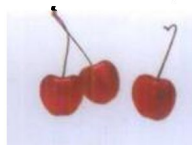
紫色冰

- 对着星星说梦——冰淇淋 66
- 短发女孩——钻石冰 68
- 看月亮——刨冰 70
- 只想吸引你的目光——袋冰 72
- 恋恋不舍——泡泡冰 74



咖啡色冰

- 谁在我的人生穿梭——泡泡冰 78
- 想你的吻——冰棒 80
- 笑声环绕的时光——冰棒 82
- 不愿醉卧——冰淇淋 84



红色冰



陪我一整个下午
原野上的花海
热呼呼的季节
甜蜜的悸动
隐藏羞涩

陪我一整个下午

——冰棒

这是一款令人回忆的冰，你曾经和谁一起享受它的冰甜滋味呢？

你们的淡淡情缘或许并没有继续发展下去，
往日时光的短短恋曲却常常让你在心里偷偷想起，
但是你可以大大方方大口吃这款冰。

材料：鲜奶 + 果糖

配料：小红豆 + 粉粿

做 法

1. 鲜奶中添加适量的果糖，调匀备用。
2. 将小红豆和粉粿放入冰棒型制冰盒的每一个分格内(数量差不多即可)。
3. 添加液体材料，然后整盒放进冷冻室结冰。
4. 拿出冰盒后，先在冷水中泡一泡，冰棒会比较容易抽出，但也不能泡太久，以免冰棒融化。

变 化

- 喜欢吃料的人可以再添加小粉圆或米苔目(一种较粗米粉)，但是不要贪心地放很多配料，这样冰棒是无法成形的。
- 想尝新的人不妨用豆浆取代鲜奶，只是一般市面上卖的豆浆都稍甜，你可以加点冰水稀释一下。
- 如果你买的是真空包装的小红豆，果糖就不要加太多，因为加工过的红豆通常已经很甜了。

冰 语

如何让时光回到初遇那一刻？

那个男孩，陪我一整个下午，大太阳也在那儿，
汗水在男孩的鬓角边悄悄滴下，
没有对话，世界仿佛也静止了。



原野上的花海

——钻石冰

把花果茶的香气和酸酸甜甜的滋味冻结在冰球里，然后放进你的嘴巴里含着，那滋味就慢慢沁入你的双颊、你的喉咙、你的感觉，闭上眼睛，你便看见一大片花海在原野上随风摇曳。

材料：花果茶粒适量 + 适量的果糖

配料：麻糬(类似年糕的东西，原料为糯米)

做 法

1. 将花果茶用热水泡开，添加适量的果糖调匀，冷却备用。
2. 将液体材料倒入制冰盒的小格内，然后整盒放进冷冻室结冰。
3. 冻结后取出，可以整颗享用；或者放入碎冰机里打成钻石冰。
4. 拿一个漂亮的碗盛装钻石冰，再放上麻糬。

变 化

- 如果你觉得泡茶太慢，可以买现成的花果茶饮料，不过别忘了，那些饮料已经加糖，所以果糖就不必加了。
- 麻糬的颜色和口味已经很多，选择可以很随意，或者你可以换成同样带有咬劲的凉糕、粉粿或水果软糖。
- 蜂蜜带有独特的花果香，所以很适合用来取代果糖。

冰 语

清凉透心 钻石冰球

远离尘嚣吧，大草原在呼唤你，
你已经多久没有闻过原野的花香？
尽情奔跑吧，大草原在呼唤着你，
你已经多久没有赤脚感觉大地？

