

BING XIANG YIN SHI WU BAI LI

道 凉 胡国寿 何秉冲 胡国福  
何秉育 袁孝东 彭 立 江 放  
编 著



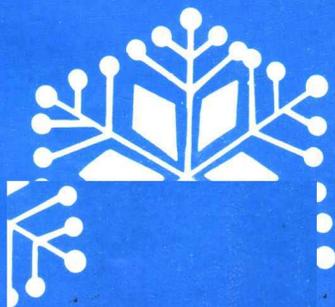
# 冰箱饮食 500 例

江西科学技术出版社

# 冰箱饮食500例

BING XIANG YIN SHI WU BAI LI

道凉 胡国寿 何秉冲 胡国福  
何秉育 袁孝东 彭立江 放  
编著



江西科学技术出版社

**(赣)新登字第003号**

**冰箱饮食 500 例**

道凉等编著

江西科学技术出版社出版

(南昌市新魏路)

江西省新华书店发行 南昌市印刷四厂印刷

开本850×1168 1/32 印张10.625 字数29万

1992年5月第1版 1992年5月第1次印刷

印数1—6,000

ISBN 7—5390—0521—1/Z·90 定价: 5.60元

## 前 言

我国的冷冻饮食，历史悠久，源远流长，它是中华民族古老文化的组成部分。据确切的文字记载，冰冻饮食距今已有三千多年历史。利用冰箱冷冻的饮食方式，在我国起步虽晚，但发展很快，到目前为止，冰箱的使用已相当普遍。遗憾的是，家用电冰箱的使用，仅仅停留在搁置、冷藏食物的阶段上，没有发挥冰箱在食品制作中的作用。这与日益提高的人民物质文化水平是不相适应的。

为满足社会需要，本书作者在继承我国饮食传统的基础上，广泛收集现代中外冰箱食品之精萃，整理创作出500余例冰箱食品，详细介绍了这些食品的用料、制作方法及风味、造型特色。希望本书的出版对家庭主妇、餐馆工作人员及一切热爱生活、追求生活美的读者有所帮助。

# 目 录

## 汁 水 类

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 一、桂花酸梅汤……………( 1 )    | 十六、番茄冰汁……………( 8 )    |
| 二、甘草酸梅汤……………( 1 )    | 十七、山楂冰汁……………( 8 )    |
| 三、甜冰水……………( 2 )      | 十八、酸黄瓜冰汁……………( 9 )   |
| 四、香蕉豆浆……………( 2 )     | 十九、奶蕉冰汁……………( 9 )    |
| 五、冰桔子水……………( 3 )     | 二〇、莲子水果汤……………( 10 )  |
| 六、草莓冰汁……………( 3 )     | 二一、红茶卤……………( 10 )    |
| 七、雪梨冰汁……………( 4 )     | 二二、冰冻减肥茶……………( 11 )  |
| 八、樱桃冰汁……………( 4 )     | 二三、冰镇果味红茶……………( 11 ) |
| 九、西瓜冰汁……………( 5 )     | 二四、香柠冰茶……………( 12 )   |
| 十、葡萄冰汁(A)……………( 5 )  | 二五、英格兰冷茶……………( 13 )  |
| 十一、葡萄冰汁(B)……………( 6 ) | 二六、罗敷凉茶……………( 13 )   |
| 十二、桔子冰汁……………( 6 )    | 二七、冰冻咖啡……………( 14 )   |
| 十三、柠檬冰汁……………( 7 )    | 二八、冰冻可可……………( 14 )   |
| 十四、菠萝冰汁……………( 7 )    | 二九、冰冻牛奶……………( 15 )   |
| 十五、杨梅菠萝冰汁……………( 8 )  | 三〇、杏奶琼浆……………( 15 )   |

## 汽 水 类

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 三一、冰汽水……………( 16 )    | 三五、广柑冰淇淋苏打汽水       |
| 三二、冰桔子汽水……………( 16 )  | ……………( 18 )        |
| 三三、冰菠萝汁汽水……………( 17 ) | 三六、菠萝冰淇淋苏打汽水       |
| 三四、柠檬冰淇淋苏打汽水         | ……………( 18 )        |
| ……………( 17 )          | 三七、草莓冰淇淋苏打汽水( 19 ) |

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 三八、芒果冰淇淋苏打汽水<br>..... ( 19 ) | 四〇、薄荷冰淇淋苏打汽水<br>..... ( 20 ) |
| 三九、椰子冰淇淋苏打汽水<br>..... ( 20 ) | 四一、咖啡冰淇淋苏打汽水<br>..... ( 21 ) |
|                              | 四二、可乐汽水..... ( 21 )          |

### 冰棒冰糕类

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 四三、香草冰棒..... ( 23 )   | 五九、新年冰糕..... ( 32 )   |
| 四四、绿豆冰棒..... ( 23 )   | 六〇、黑樱桃酒冰糕..... ( 32 ) |
| 四五、芝麻冰棒..... ( 24 )   | 六一、百拉林冰糕..... ( 33 )  |
| 四六、花生仁冰棒..... ( 25 )  | 六二、香草冰糕..... ( 33 )   |
| 四七、赤豆冰棒..... ( 25 )   | 六三、核桃冰糕..... ( 34 )   |
| 四八、桔子冰棒..... ( 26 )   | 六四、格拉马尼冰糕..... ( 34 ) |
| 四九、奶油冰棒..... ( 26 )   | 六五、什锦冰糕..... ( 35 )   |
| 五〇、牛奶雪糕..... ( 27 )   | 六六、栗子冰糕..... ( 35 )   |
| 五一、菠萝汁雪糕..... ( 28 )  | 六七、奶香冰糕..... ( 36 )   |
| 五二、可可雪糕..... ( 28 )   | 六八、鲜奶冰糕..... ( 36 )   |
| 五三、果酱雪糕..... ( 29 )   | 六九、柠檬冰糕..... ( 37 )   |
| 五四、奶油冰糕..... ( 29 )   | 七〇、玫瑰红枣冰糕..... ( 37 ) |
| 五五、草莓冰糕..... ( 30 )   | 七一、西红柿冰糕..... ( 38 )  |
| 五六、口拉沙酒冰糕..... ( 31 ) | 七二、双色冰糕..... ( 39 )   |
| 五七、香蕉冰糕..... ( 31 )   | 七三、三色冰糕..... ( 39 )   |
| 五八、桔子冰糕..... ( 31 )   | 七四、五色冰糕..... ( 40 )   |

### 冰淇淋类

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 七五、香草冰淇淋..... ( 41 )    | 八一、巧克力咖啡冰淇淋..... ( 45 ) |
| 七六、草莓冰淇淋..... ( 42 )    | 八二、什锦冰淇淋..... ( 46 )    |
| 七七、咖啡冰淇淋..... ( 42 )    | 八三、水果冰淇淋..... ( 46 )    |
| 七八、可可冰淇淋(A)..... ( 43 ) | 八四、牛奶冰淇淋..... ( 47 )    |
| 七九、可可冰淇淋(B)..... ( 44 ) | 八五、梨酱冰淇淋..... ( 48 )    |
| 八〇、巧克力冰淇淋..... ( 44 )   | 八六、桃仁冰淇淋..... ( 48 )    |

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 八七、奶油菠萝冰淇淋…… ( 49 )  | 九五、 芒果冰淇淋…… ( 54 ) |
| 八八、豆浆冰淇淋…… ( 50 )    | 九六、 果盘冰淇淋…… ( 55 ) |
| 八九、火烧冰淇淋…… ( 50 )    | 九七、 圣诞冰淇淋…… ( 55 ) |
| 九〇、果子露奶油冰淇淋…… ( 51 ) | 九八、 字母冰淇淋…… ( 56 ) |
| 九一、桔子水冰淇淋…… ( 52 )   | 九九、 西瓜冰淇淋…… ( 56 ) |
| 九二、柿子冰淇淋…… ( 53 )    | 一〇〇、蛋糕冰淇淋…… ( 57 ) |
| 九三、香蕉冰淇淋…… ( 53 )    | 一〇一、柠檬冰淇淋…… ( 57 ) |
| 九四、夹心香蕉冰淇淋…… ( 54 )  | 一〇二、三色冰淇淋…… ( 58 ) |

### 桑 得 类

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 一〇三、阿菠萝桑得…… ( 59 )  | 一二四、凤梨桑得…… ( 73 )   |
| 一〇四、开心果桑得…… ( 59 )  | 一二五、金鱼桑得…… ( 73 )   |
| 一〇五、蜜瓜阿乐木…… ( 60 )  | 一二六、江南春色桑得…… ( 74 ) |
| 一〇六、红梅桑得…… ( 61 )   | 一二七、岭南果王桑得…… ( 75 ) |
| 一〇七、赤道公主桑得…… ( 61 ) | 一二八、自由女神桑得…… ( 76 ) |
| 一〇八、小球星桑得…… ( 62 )  | 一二九、苹果桑得…… ( 76 )   |
| 一〇九、鲜草莓桑得…… ( 63 )  | 一三〇、银瓜桑得…… ( 77 )   |
| 一一〇、长生果桑得…… ( 63 )  | 一三一、白雪红梅桑得…… ( 78 ) |
| 一一一、鲜香桃桑得…… ( 64 )  | 一三二、大好年华桑得…… ( 78 ) |
| 一一二、津津乐桑得…… ( 65 )  | 一三三、美丽少女桑得…… ( 79 ) |
| 一一三、黑白合璧桑得…… ( 65 ) | 一三四、彩珊瑚桑得…… ( 80 )  |
| 一一四、胡桃桑得…… ( 66 )   | 一三五、莎乐美桑得…… ( 81 )  |
| 一一五、多味桑得…… ( 67 )   | 一三六、故乡桑得…… ( 81 )   |
| 一一六、青果桑得…… ( 67 )   | 一三七、枫丹白露之夜…… ( 82 ) |
| 一一七、波兰皇后桑得…… ( 68 ) | 一三八、快乐的黑天鹅…… ( 83 ) |
| 一一八、朱古力桑得…… ( 69 )  | 一三九、菠萝船桑得…… ( 84 )  |
| 一一九、增智桑得…… ( 69 )   | 一四〇、一见钟情桑得…… ( 85 ) |
| 一二〇、妃子笑…… ( 70 )    | 一四一、椰林晨雾桑得…… ( 85 ) |
| 一二一、火奴鲁鲁桑得…… ( 71 ) | 一四二、爱菲尔桑得…… ( 86 )  |
| 一二二、金桃桑得…… ( 71 )   | 一四三、香港夜色桑得…… ( 87 ) |
| 一二三、蜜桔桑得…… ( 72 )   | 一四四、桃花源桑得…… ( 87 )  |

- 一四五、纽约桑得…………… ( 88 )  
 一四六、红粉佳人桑得…… ( 89 )  
 一四七、白雪公主桑得…… ( 89 )  
 一四八、拿破仑桑得……… ( 90 )  
 一四九、梨美人桑得……… ( 91 )  
 一五〇、香蕉船…………… ( 92 )  
 一五一、黑孔雀桑得……… ( 92 )  
 一五二、三色雪糕球……… ( 93 )  
 一五三、杏仁雪糕球……… ( 94 )  
 一五四、杏子雪糕球 ( A )  
 ……………… ( 94 )  
 一五五、杏子雪糕球 ( B )  
 ……………… ( 95 )  
 一五六、蛋白饼干咖啡雪糕球  
 ……………… ( 95 )  
 一五七、蛋白饼干巧克力雪糕球  
 ……………… ( 96 )  
 一五八、梨雪糕球…………… ( 96 )  
 一五九、樱桃雪糕球……… ( 97 )  
 一六〇、桔子巧克力雪糕球  
 ……………… ( 97 )  
 一六一、鲜桔子雪糕球…… ( 98 )  
 一六二、菠萝雪糕球……… ( 98 )  
 一六三、桃子雪糕球 ( A )  
 ……………… ( 99 )  
 一六四、桃子雪糕球 ( B )  
 ……………… ( 99 )  
 一六五、核桃雪糕球……… ( 100 )

### 刨 冰 类

- 一六六、桂元刨冰…………… ( 101 )  
 一六七、鲜广柑刨冰……… ( 101 )  
 一六八、香蕉刨冰…………… ( 102 )  
 一六九、杏子刨冰…………… ( 103 )  
 一七〇、桃刨冰…………… ( 103 )  
 一七一、鸭梨刨冰…………… ( 104 )  
 一七二、草莓刨冰…………… ( 105 )  
 一七三、荔枝刨冰…………… ( 105 )  
 一七四、桔子刨冰…………… ( 106 )  
 一七五、菠萝刨冰…………… ( 106 )  
 一七六、什锦刨冰…………… ( 107 )  
 一七七、红豆刨冰…………… ( 108 )  
 一七八、莲子刨冰…………… ( 109 )  
 一七九、苹果刨冰…………… ( 109 )  
 一八〇、西瓜刨冰…………… ( 110 )  
 一八一、西红柿刨冰……… ( 111 )

### 葩 飞 类

- 一八二、花朵葩飞…………… ( 112 )  
 一八三、开心果葩飞……… ( 112 )  
 一八四、秀女葩飞…………… ( 113 )  
 一八五、夏威夷葩飞……… ( 114 )  
 一八六、云彩葩飞…………… ( 115 )  
 一八七、海鸥葩飞…………… ( 115 )  
 一八八、巧克力葩飞……… ( 116 )  
 一八九、曼哈顿葩飞……… ( 117 )  
 一九〇、丰收之秋葩飞…… ( 117 )  
 一九一、彩虹葩飞…………… ( 118 )



- 二四〇、鲜蛋奶雪……………(148)      二四二、甜瓜奶雪……………(149)  
 二四一、朗姆奶雪……………(148)      二四三、西瓜奶雪……………(149)

### 鸡 尾 酒 类

- 二四四、蜜糖鸡尾酒……………(150)      二六〇、祝福……………(158)  
 二四五、忍俊不禁鸡尾酒…(150)      二六一、不明飞行体……………(159)  
 二四六、爱你思鸡尾酒……………(151)      二六二、雪溶春潮……………(160)  
 二四七、古得拜鸡尾酒……………(151)      二六三、伊甸乐园……………(160)  
 二四八、高雅鸡尾酒……………(152)      二六四、反弹琵琶……………(161)  
 二四九、维尔卡姆……………(152)      二六五、干杯……………(161)  
 二五〇、冠盖群芳……………(153)      二六六、晴空万里……………(162)  
 二五一、锦绣前程……………(154)      二六七、玫瑰仙子……………(162)  
 二五二、女儿之情……………(154)      二六八、如花美眷……………(163)  
 二五三、自由女神……………(155)      二六九、花枝招展……………(163)  
 二五四、锐意求精……………(155)      二七〇、赏心乐事……………(164)  
 二五五、祝贺你……………(156)      二七一、樱花如云……………(164)  
 二五六、英俊少年……………(156)      二七二、千金一笑……………(165)  
 二五七、樱花花开……………(157)      二七三、蜜月之吻……………(165)  
 二五八、妙龄女郎……………(157)      二七四、月明之夜……………(166)  
 二五九、满堂喝彩……………(158)

### 流 行 特 饮 类

- 二七五、荔枝甜饮……………(167)      二八四、东方特饮……………(172)  
 二七六、椰汁甜奶露……………(167)      二八五、黄金妃子……………(173)  
 二七七、蜜桃冷露……………(168)      二八六、檀香特饮……………(174)  
 二七八、维也纳香橙露……………(168)      二八七、黑牛……………(174)  
 二七九、三味果露……………(169)      二八八、咖啡夏威夷冻饮…(175)  
 二八〇、蜜桃特饮……………(170)      二八九、葡萄汁香草冰淇淋球  
 二八一、香橙特饮……………(170)      ………………(175)  
 二八二、纽约名饮……………(171)      二九〇、菠萝汁广柑冰淇淋球  
 二八三、加利福尼亚特饮…(172)      ………………(176)

- 二九一、橙汁香草冰淇淋球 (176)
- 二九二、苹果汁香芒冰淇淋球…………… (177)
- 二九三、生姜胡萝卜可可冰淇淋球…………… (177)
- 二九四、荔枝草莓冰淇淋球…………… (178)
- 二九五、番石榴汁草莓冰淇淋球…………… (178)
- 二九六、甜梅汁芒果冰淇淋球…………… (179)
- 二九七、雪梨汁椰子冰淇淋球…………… (179)
- 二九八、草莓汁香草冰淇淋球…………… (180)
- 二九九、冰淇淋杏仁乳露…………… (180)
- 三〇〇、西班牙咖啡…………… (181)
- 三〇一、甘蔗椰子冻…………… (181)
- 三〇二、冻乐口福…………… (182)
- 三〇三、可可冻…………… (182)
- 三〇四、维纳斯的幻觉…………… (183)
- 三〇五、阿尔卡迪亚…………… (183)
- 三〇六、安琪儿之晨…………… (184)
- 三〇七、白衣仙子…………… (184)
- 三〇八、夏威夷风光…………… (185)
- 三〇九、甘蔗露…………… (185)
- 三一〇、鲜奶橙汁雪糕…………… (186)
- 三一一、椰子奶淇淋球…………… (186)
- 三一二、鲜奶香芒露…………… (187)
- 三一三、椰奶露…………… (187)
- 三一四、芒果冰花…………… (188)
- 三一五、可可奶香草淇淋球…………… (188)
- 三一六、咖啡奶淇淋球…………… (189)
- 三一七、乳啤浮球…………… (189)
- 三一八、麦酒浮球…………… (190)
- 三一九、格瓦斯浮球…………… (190)
- 三二〇、汽酒浮球…………… (191)
- 三二一、香蕉浮球…………… (191)
- 三二二、椰格纳格…………… (192)
- 三二三、菠萝雪花…………… (192)
- 三二四、苹果雪花…………… (193)
- 三二五、香蕉雪花…………… (193)

## 冷 荤 菜 类

- 三二六、冷烤肉…………… (195)
- 三二七、束发猪排…………… (196)
- 三二八、玻璃肴蹄…………… (197)
- 三二九、排骨冻…………… (197)
- 三三〇、冻火腿…………… (198)
- 三三一、玻璃奶猪…………… (199)
- 三三二、水晶片…………… (200)
- 三三三、水晶肘…………… (201)
- 三三四、冷烤牛脊…………… (201)
- 三三五、梅茸冻…………… (202)
- 三三六、咸香牛舌…………… (204)
- 三三七、羊糕…………… (205)
- 三三八、束发冷鸡…………… (206)
- 三三九、生菜鸡晶…………… (207)

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 三四〇、凤凰水晶…………… (207) | 三五二、玻璃虾仁…………… (219) |
| 三四一、冻鸡脯…………… (208)  | 三五三、冻虾茸条…………… (220) |
| 三四二、冷烤鸡…………… (209)  | 三五四、螃蟹杯…………… (221)  |
| 三四三、冻鸡晶…………… (210)  | 三五五、海参晶…………… (222)  |
| 三四四、水晶鸭…………… (212)  | 三五六、酱鹌鹑…………… (223)  |
| 三四五、琥珀掌…………… (213)  | 三五七、珍珠蚌…………… (223)  |
| 三四六、玉鲤晶…………… (214)  | 三五八、冷茶肠…………… (224)  |
| 三四七、冷酸鱼…………… (214)  | 三五九、象肚…………… (225)   |
| 三四八、全桂鱼冻…………… (215) | 三六〇、冻肝泥片…………… (226) |
| 三四九、琥珀大虾…………… (216) | 三六一、网油肝泥…………… (227) |
| 三五〇、东方明星…………… (217) | 三六二、明玉酪…………… (227)  |
| 三五—、全对虾…………… (218)  | 三六三、乳酪片…………… (228)  |

### 冷 果 蔬 类

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 三六四、水果全家福…………… (230)  | 三七三、香菠鸡尾杯…………… (236) |
| 三六五、冰镇烩水果…………… (230)  | 三七四、冰碗…………… (236)    |
| 三六六、冷葱片…………… (231)    | 三七五、凉豌豆…………… (237)   |
| 三六七、卤盐黄瓜…………… (232)   | 三七六、凉扁豆…………… (237)   |
| 三六八、泡蒜豆…………… (233)    | 三七七、枇杷盅…………… (238)   |
| 三六九、红菜头丁…………… (233)   | 三七八、茄茸冻…………… (238)   |
| 三七〇、冰茄丁…………… (234)    | 三七九、凉拌瓜菜丁…………… (239) |
| 三七—、意大利番茄酱…………… (234) | 三八〇、怪味西红柿…………… (240) |
| 三七二、什锦鸡尾杯…………… (235)  | 三八—、杏仁豆腐…………… (241)  |

### 色 拉 类

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 三八二、猪肯色拉…………… (243)   | 三八八、喜庆色拉…………… (247)  |
| 三八三、明虾色拉…………… (244)   | 三八九、火腿色拉…………… (248)  |
| 三八四、沃尔多夫色拉…………… (244) | 三九〇、肥司色拉…………… (249)  |
| 三八五、阿乐木色拉…………… (245)  | 三九—、恩格色拉…………… (249)  |
| 三八六、艾丽曼色拉…………… (246)  | 三九二、水果色拉…………… (250)  |
| 三八七、梭子肉色拉…………… (246)  | 三九三、香蕉船色拉…………… (251) |

- 三九四、巴士罗色拉……………(252)      四〇四、卷心菜色拉……………(258)
- 三九五、冻果色拉……………(252)      四〇五、康比累逊色拉……………(259)
- 三九六、香蕉色拉……………(253)      四〇六、土豆色拉……………(259)
- 三九七、凤梨色拉……………(254)      四〇七、三豆色拉……………(260)
- 三九八、葡萄色拉……………(254)      四〇八、豆丁色拉……………(261)
- 三九九、地瓜色拉……………(255)      四〇九、莴苣色拉……………(262)
- 四〇〇、恺撒色拉……………(255)      四一〇、菜心色拉……………(263)
- 四〇一、扁豆色拉……………(256)      四一一、番茄色拉……………(263)
- 四〇二、黄瓜西红柿酸乳酪色拉  
……………(257)      四一二、酸味土豆色拉……………(264)
- 四〇三、什锦素色拉……………(257)      四一三、美味色拉……………(265)
- 四一四、酸奶油黄瓜色拉……………(265)

### 汤 菜 类

- 四一五、冷黄瓜汤……………(267)      四二一、菠菜凉汤……………(271)
- 四一六、水果凉汤……………(268)      四二二、西红柿凉汤……………(271)
- 四一七、红菜头凉汤……………(268)      四二三、酸奶黄瓜汤……………(272)
- 四一八、水果汤……………(269)      四二四、啤酒牛奶汤……………(273)
- 四一九、酸奶冷汤……………(270)      四二五、面包冷汤……………(273)
- 四二〇、冷红菜汤……………(270)      四二六、杏冷汤……………(274)

### 酸 泡 菜 类

- 四二七、冷酸菜豆……………(275)      四三三、咖喱菜花……………(279)
- 四二八、酸甜香瓜……………(276)      四三四、泡葡萄……………(280)
- 四二九、酸甜葡萄……………(276)      四三五、泡苹果……………(280)
- 四三〇、酸咸大头菜……………(277)      四三六、腌西瓜……………(281)
- 四三一、泡菜……………(278)      四三七、酸黄瓜……………(281)
- 四三二、咖喱泡菜……………(278)

### 冷 食 类

- 四三八、清冻……………(283)      四四〇、奶油冻……………(284)
- 四三九、菠萝冻子……………(283)      四四一、奶油香草芬丝冻……………(285)

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 四四二、奶油雪梨芬丝冻… (285)          | 四六〇、广柑酪…………… (295)   |
| 四四三、巧克力奶油芬丝冻<br>…………… (286) | 四六一、桃仁冻酪…………… (291)  |
| 四四四、什锦奶油芬丝冻… (286)          | 四六二、果泥酥…………… (293)   |
| 四四五、奶蓼芬丝冻…………… (287)        | 四六三、奶豆酥…………… (297)   |
| 四四六、双色奶油冻…………… (288)        | 四六四、奶栗子…………… (297)   |
| 四四七、三色奶油冻…………… (288)        | 四六五、冻枣泥…………… (298)   |
| 四四八、咖啡奶油冻…………… (289)        | 四六六、冻山楂泥…………… (288)  |
| 四四九、桔子奶油冻…………… (289)        | 四六七、猕猴桃羹…………… (299)  |
| 四五〇、奶油香蕉冻…………… (290)        | 四六八、金奶羹…………… (299)   |
| 四五一、奶油栗子冻…………… (290)        | 四六九、白粉冻…………… (300)   |
| 四五二、奶油草莓冻…………… (291)        | 四七〇、巧克力饭冻…………… (300) |
| 四五三、黄豆粉布丁…………… (292)        | 四七一、康福乐冻子…………… (301) |
| 四五四、巧克力布丁…………… (292)        | 四七二、水晶冷淘脍…………… (301) |
| 四五五、苹果西米布丁…………… (293)       | 四七三、糖杏凉粉…………… (302)  |
| 四五六、雪布丁…………… (293)          | 四七四、土豆水果糊…………… (302) |
| 四五七、大米饭布丁…………… (294)        | 四七五、豌豆黄…………… (303)   |
| 四五八、红枣布丁…………… (294)         | 四七六、奶油花生糕…………… (304) |
| 四五九、冻奶酪…………… (295)          | 四七七、番茄凉糕…………… (304)  |

### 辅 助 类

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 四七八、蛋黄酱…………… (305)    | 四八八、水果色拉沙司…………… (310) |
| 四七九、膨松奶油…………… (306)   | 四八九、酸味沙司…………… (311)   |
| 四八〇、可可汁…………… (306)    | 四九〇、加味酸沙司…………… (311)  |
| 四八一、恩菊味白塔…………… (307)  | 四九一、巧克力沙司(A)… (312)   |
| 四八二、千岛沙司…………… (307)   | 四九二、巧克力沙司(B)… (312)   |
| 四八三、黑鱼子沙司…………… (308)  | 四九三、果酱沙司…………… (313)   |
| 四八四、法兰西沙司…………… (308)  | 四九四、奶油沙司…………… (313)   |
| 四八五、法式五味沙司…………… (309) | 四九五、奶油辣根沙司…………… (314) |
| 四八六、色拉油沙司…………… (309)  | 四九六、苹果酱…………… (314)    |
| 四八七、酸辣沙司…………… (310)   | 四九七、杨梅果酱…………… (315)   |

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 四九八、桃酱…………… ( 315 )               | 五〇六、苹果醋…………… ( 319 )     |
| 四九九、桔子酱…………… ( 316 )              | 五〇七、酸黄瓜 ( A ) …… ( 320 ) |
| 五〇〇、杏酱…………… ( 316 )               | 五〇八、酸黄瓜 ( B ) …… ( 320 ) |
| 五〇一、杏子果酱…………… ( 317 )             | 五〇九、糖杏仁粉…………… ( 321 )    |
| 五〇二、咖喱汁…………… ( 317 )              | 五一〇、糖油…………… ( 321 )      |
| 五〇三、椒麻汁…………… ( 318 )              | 五一一、芥末酱…………… ( 322 )     |
| 五〇四、酸甜汁 ( 南方风味 )<br>…………… ( 318 ) | 五一二、牛肉清汤…………… ( 322 )    |
| 五〇五、酸甜汁 ( 北方风味 )<br>…………… ( 319 ) |                          |

# 汁 水 类

## 一、桂花酸梅汤

**配方用量:**

酸梅膏50克, 砂糖250克, 桂花50克。

**制 作:**

- 1、取1只锅洗净, 放入酸梅膏, 加清水1千克及适量砂糖、桂花(用糖酿制的桂花), 用火煮开。
- 2、用双层无菌纱布过滤, 装瓶, 放入冰箱。温度调至5℃左右。

**食用人数:**

本品可供5人饮用。

**特 色:**

酸甜适口, 爽汗止渴。

## 二、甘草酸梅汤

**配方用量:**

酸梅膏50克, 砂糖400克, 山楂50克, 甘草50克, 清水2000克。

**制 作:**

- 1、把山楂、甘草弄碎, 用500克开水浸泡3小时后, 用双层无菌纱布滤出汁来。
- 2、用500克开水把山楂、甘草浸泡2小时后, 仍用双层无菌

纱布滤出汁来。

- 3、取1只锅洗净，放入两次滤出的甘草、山楂汁，加进砂糖和2000克清水，置火上煮。
- 4、煮开4分钟离火冷却。
- 5、冷却后送入冰箱。温度调至5℃左右。

**食用人数：**

本品可供10人饮用。

**特 色：**

性平味甘的甘草，具有缓中补虚，泻火解毒的良好功效。与富含维生素的山楂配制成本品，能去热解暑。

### 三、甜 冰 水

**配方用量：**

砂糖300克，糖精适量，香草香精少许，食用水2000克。

**制 作：**

- 1、先把白砂糖、糖精合放一处，加入适量水调成糖浆，用双层无菌纱布过滤后，上火煮开。
- 2、把糖浆放进食用水里，再放进香草香精搅合均匀，送进冰箱。温度调至5℃左右。

**食用人数：**

本品可供5人饮用。

**特 色：**

清凉爽口止渴。

### 四、香 蕉 豆 浆

**配方用量：**

香蕉2支，鸡蛋4个，豆浆600克，砂糖100克。