

新一代美食 ①7

南洋水果 调味咖啡



责任编辑：赵世平



图书在版编目 (CIP) 数据

南洋水果调味咖啡 / 陈忠良主编. — 广州: 广东经济出版社, 2002.10
(新一代美食⑰)

ISBN 7-80677-267-7

I. 南… II. 陈… III. 咖啡-配制 IV. TS273

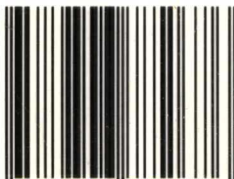
中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第 063247 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团公司
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/32
印张	2
版次	2002年10月第1版
印次	2002年10月第1次
印数	1~8000册
书号	ISBN 7-80677-267-7/TS·43
定价	全套10册 148.00元

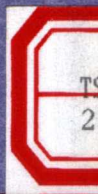
如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

版权所有 翻印必究

ISBN 7-80677-267-7



9 787806 772676 >



南洋水果

调味咖啡

新
一
代
美
食

新
一
代
生
活



主 编：

陈忠良

台湾著名专栏作家；餐饮培训
大师；西餐吧台顾问。

广东经济出版社

新一代美食

新一代生活

台湾唐代文化事业有限公司出版的《感性生活》和《精致生活》丛书，从二十世纪八十年代开始风靡台湾，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。作者陈忠良先生由于撰写这批图书以及开展相关培训，成为台湾著名的美食家和培训大师。现在，唐代文化事业有限公司和陈忠良先生授权广东经济出版社独家出版该批图书。为了配合读者阅读习惯和饮食习俗，我们对原书重新编排，推出《新一代美食丛书》。《新一代美食丛书》，新一代生活时尚。

《新一代美食丛书》以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

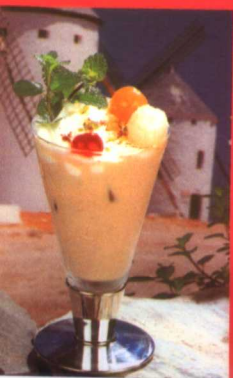
与传统菜谱图书比较，《新一代美食丛书》最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

作者陈忠良先生将在各大城市开展巡回表演和培训，解答读者疑问。本社特开设了读者服务热线，就《新一代美食丛书》各色美食的制作方法、所需材料与设备的选择与购买，回答读者问题。

读者服务热线：020—83829903、83801011。

衷心希望您会喜欢这套“高品质低价位”的好书，也希望品读玩味之余，能带给您无尽的喜悦与满足。

本书策划：赵世平





- | | |
|--------------|-------------|
| 4 基础冰咖啡调理 | 34 龙凤冰咖啡 |
| 6 夏威夷冰咖啡 | 36 紫罗冰咖啡 |
| 8 草莓冰咖啡 | 38 金桔冰咖啡 |
| 10 爱尔兰卡鲁娃冰咖啡 | 40 柳橙冰咖啡 |
| 12 水果冰镇咖啡 | 42 珍酿水果咖啡 |
| 14 米兰日落冰咖啡 | 44 康宝兰果香冰咖啡 |
| 16 百香果冰咖啡 | 46 柠檬冰咖啡 |
| 18 南洋椰风冰咖啡 | 48 水果咖啡苏打 |
| 20 玫瑰冰咖啡 | 50 奇异果冰咖啡 |
| 22 水蜜桃冰咖啡 | 52 菠萝冰咖啡 |
| 24 百汇水果咖啡 | 54 半岛冰咖啡 |
| 26 香榭冰咖啡 | 56 芒果冰咖啡 |
| 28 乳酸冰咖啡 | 58 瑰妃冰咖啡 |
| 30 桂圆冰咖啡 | 60 苹果冰咖啡 |
| 32 荔枝冰咖啡 | 62 欧香冰咖啡 |



基础冰咖啡调理

BASIS ICE COFFEE

材料：极品咖啡150g、冰块500g、热开水3000c.c.、（咖啡底无需添加甜度）。

咖啡份量：150g

研磨号数：2.5号（细研磨）

冲调温度：85℃ ~ 90℃

操作方式：水滴式

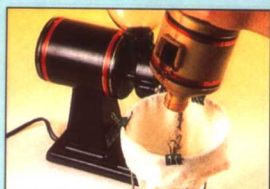
使用器具：小型圆角架、公文夹、法兰绒冲壶、冷水壶。



① 将极品咖啡豆倒入研磨机内，用2.5号研磨备用。



② 加入500克的冰块于冷水壶内待用。



③ 再将咖啡粉末倒入法兰绒过滤袋中。



④ 再把90℃的热开水从咖啡中央徐徐注入袋中，来回冲调约5~6次。



⑤ 当咖啡粉末完全被冲调浸湿时，便开始过滤出咖啡汁液。



⑥ 咖啡萃取液滴落至冰块上即达到急速冷却的效果。



⑦ 把冲调好的冰咖啡液，用调匙搅拌均匀冷藏备用。



夏威夷冰咖啡

HAWAIIAN ICE COFFEE

材料：冰咖啡150c.c.、菠萝香蜜20c.c.、香草冰淇淋1球、发泡鲜奶油适量、冰块适量、红樱桃1颗、罐装凤梨 $\frac{1}{2}$ 片、三色巧克力片适量、薄荷叶适量。

操作方式：雪克后杯中调理

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、冰淇淋勺、花式高身平底杯。



① 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ 。



② 倒入150c.c.的冰咖啡于雪克杯内。



③ 再加入菠萝香蜜20c.c.。



④ 然后再加入充分雪克均匀即成。



⑤ 把调制好的咖啡倒入加有冰块的杯内约六分满。



⑥ 加入1小球香草冰淇淋于咖啡上使其飘浮即可。



⑦ 挤入适量奶油，饰入三色巧克力片、凤梨片、红樱桃、薄荷叶。

注：雪克，系英文“SHAKE”音译，意为摇动。雪克为调酒咖啡行业专用术语，本丛书多次使用。



草莓冰咖啡

STRAWBERRY ICE COFFEE

材料：冰咖啡150c.c.、草莓汁30c.c.、草莓香蜜15c.c.、奶油球2粒、发泡鲜奶油适量、豆蔻粉适量、冰块适量、草莓1颗、黄樱桃1颗、草莓与哈密瓜巧克力各适量、薄荷叶适量。

操作方式：雪克摇法。

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、花式高身平底杯。



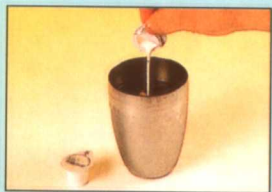
① 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ ，



② 再加入草莓汁30c.c。



③ 加入草莓香蜜15c.c。



④ 再把2粒奶油球加入。



⑤ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑥ 把调制好的咖啡倒入杯内约，挤入奶油花。



⑦ 最后洒上豆蔻粉、草莓、哈密瓜巧克力片，饰入草莓、黄樱桃、薄荷叶。



爱尔兰卡鲁娃冰咖啡

IRISH KAHLUA ICE COFFEE

材料：冰咖啡150c.c.、卡鲁娃咖啡酒1盎斯、糖水15c.c.、白砂糖适量、柠檬半个、发泡鲜奶油适量、蜜橘皮碎适量、豆蔻粉适量、红樱桃1颗、薄荷叶适量。

操作方式：雪克摇法。

使用器具：量杯、雪克杯、糖匙、刀具、盘具、奶油器、高脚果汁杯。



❶ 将玻璃高脚透明杯用柠檬片擦拭于杯口边缘。



❷ 把擦拭有柠檬汁液的杯口，倒扣于白砂糖上，使其沾上砂糖于杯口。



❸ 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ ，倒入150c.c.的冰咖啡。



❹ 再加入卡鲁娃咖啡酒1盎斯，糖水15c.c.。



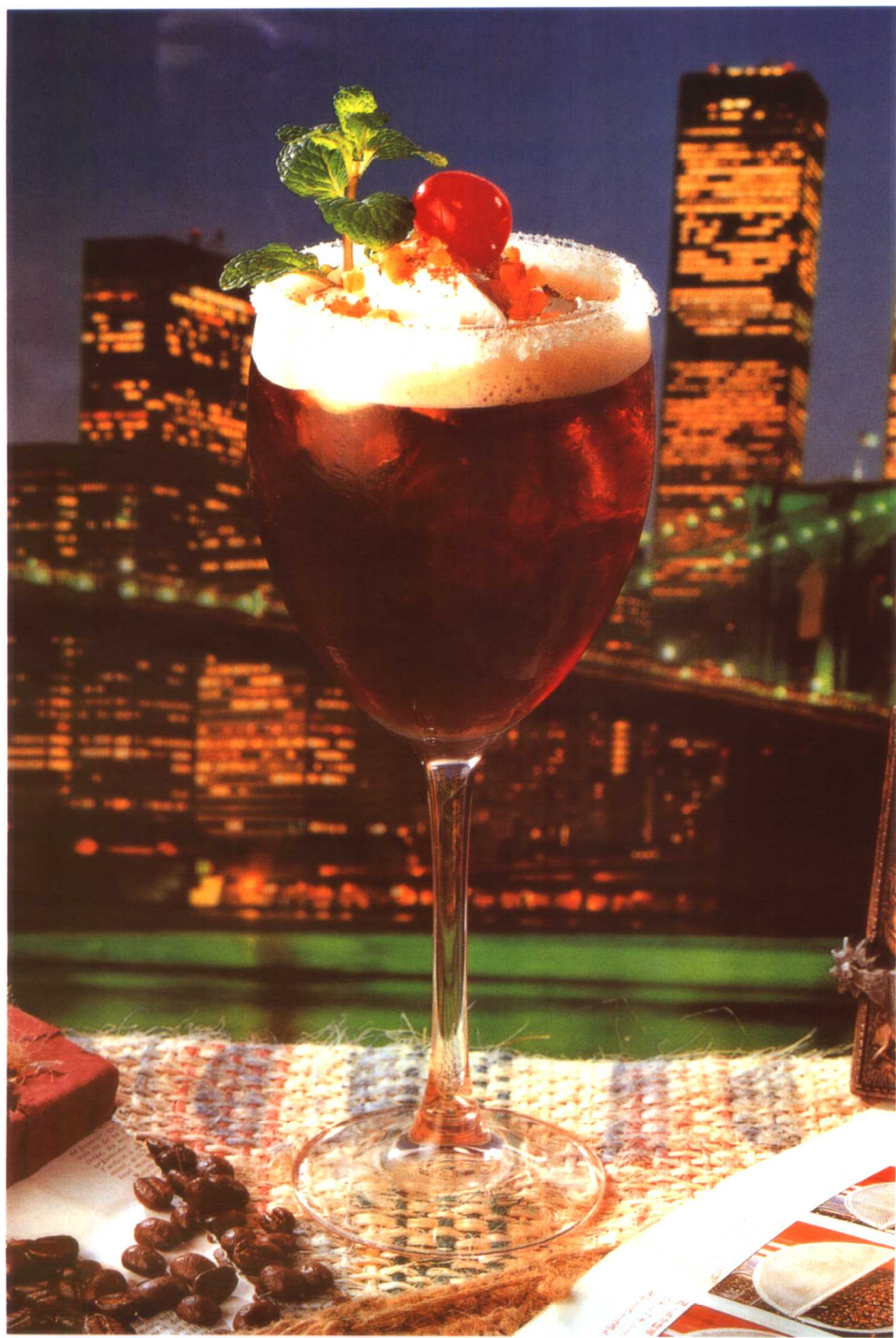
❺ 然后再以充分雪克均匀即成。



❻ 把调制好的咖啡倒入杯内，挤入奶油花。



❼ 再洒上蜜橘皮碎、豆蔻粉，饰入红樱桃、薄荷叶。



水果冰镇咖啡

FRUIT FREEZING COFFEE

材料：冰咖啡150c.c.、芒果香蜜15c.c.、柳橙汁15c.c.、百香果汁15c.c.、糖水30c.c.、凤梨片1小片、奇异果2片、柳橙2片、苹果片2片、香蕉3片、冰块适量、草莓1颗、柠檬皮1小片、薄荷叶适量。

操作方式：雪克后杯中调理。

使用器具：量杯、雪克杯、糖匙、长调匙、刀具、砧板、高身有脚果汁杯。



① 先将凤梨、奇异果、柳橙、苹果、香蕉各切片备用。



② 冰块置入雪克杯内约至半杯，倒入150c.c.的冰咖啡。



③ 再加入芒果香蜜、柳橙汁各15c.c.



④ 加入百香果汁15c.c.及30c.c.的糖水。



⑤ 然后再加以充分雪克均匀即成。



⑥ 把调制好的咖啡倒入杯内约六分满。



⑦ 切好的各式水果片摆放于咖啡内，用调匙拌匀。饰入草莓、柠檬皮、薄荷叶。



米兰日落冰咖啡

MILAN SUN SET ICE COFFEE

材料：冰咖啡150c.c.、龙眼蜜15c.c.、肉桂酒 $\frac{2}{3}$ 盎司、蛋黄1个、发泡鲜奶油适量、蜜桔皮碎适量、冰块适量、豆蔻粉适量、红樱桃1颗、薄荷叶适量。

操作方式：雪克后杯中调理。

使用器具：量杯、雪克杯、奶油器、加长高身有脚杯。



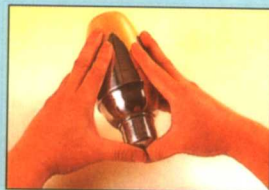
① 冰块置入雪克杯内约 $\frac{2}{3}$ ，倒入150c.c.的冰咖啡。



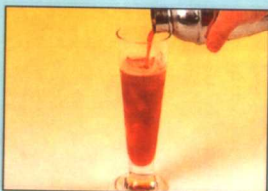
② 再加入龙眼蜜15c.c.



③ 加入肉桂酒 $\frac{2}{3}$ 盎司。



④ 然后再加以雪克均匀即成。



⑤ 把调制好的咖啡倒入加有冰块的杯内约六分满。



⑥ 注入鲜奶油于咖啡内的杯缘划圆型，中间留一小圆圈待用。



⑦ 蛋去蛋白，把蛋黄摆放在于小圆圈内即可。



⑧ 最后在奶油上摆入蜜橘皮碎、豆蔻粉，饰入红樱桃、薄荷叶。

