

自制

内容包括：原材料 调味料
制作过程 操作要点 特别提示

《食得其爽》丛书 06

深圳市金版文化发展有限公司 / 主编



冰点



南海出版公司

自制冰点



Self-made Snacks With ice

深圳市金版文化发展有限公司/主编

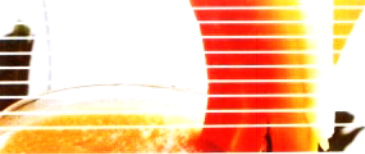
南海出版公司

2004·海口

目录 CONTENTS

杂锦蜜豆冰	5
八宝四果冰	7
珍珠雪冰	9
美式摩加冰咖啡	11
俄罗斯咖啡	13
英国姜咖啡	15
墨西哥冰咖啡	17
日式爪哇冰咖啡	19
维也纳冰咖啡	21
爱尔兰冰咖啡	23
X、Y、Z	25
古雅	27
德贝菲士	29
大苹果	31
草帽	33
少女情怀	35
鲜果奇园	37
加州阳光	39





天鹅湖之梦	41
甘苦“汁”恋	43
金色嘉年华	45
金色组曲	47
瓜田李下	49
蝶恋花	51
南国之恋	53
青涩年华	55
鸳鸯冰砂	57
玫瑰花蜜冰砂	59
花 剧	61
泡沫红茶	63
泡沫绿茶	65
芋头冰砂	67
浓情香吻	69
欧风奶茶	71
鲜果巴菲	72





《食得其爽》丛书(06)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

杂锦蜜豆冰



【原材料】

香瓜1/8个、杨梅4个、芒果1/4个、红车厘子1个、大红豆2中匙、去皮花生米1大匙、糖水1大匙、冰块适量



1 先将香瓜去皮、去籽，切成条状，杨梅洗净，芒果去籽切成条状。



2 将大块冰刨成雪花放于盘中。



3 将水果条铺在上面，再加上大红豆、花生米、糖水即可。





八宝四果冰



【原材料】

八宝粥1/2罐、杂果粒1/2罐、炼奶适量、糖水1大匙、冰块适量



1 先将冰块刨成雪花，放入盘中备用。



2 再将八宝粥、杂果粒放在冰上。



3 将炼奶和糖水加于冰内即可。





珍珠雪冰



【原材料】

珍珠粉圆2大匙、玉米酱2大匙、葡萄干1大匙、
炼奶适量、糖水1大匙、冰块适量



1 先将冰块刨成雪花，放在盘中备用。



2 再将珍珠粉圆和玉米酱加入。



3 将葡萄干、炼奶、糖水放上即可。



《食得其爽》丛书(06)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



美式摩加冰咖啡



【原材料】

深焙的冷却咖啡150CC、朱古力糖浆20CC、泡沫牛奶50CC、碎冰100CC



1 在杯底倒入巧克力浆。



2 将牛奶倒入杯中。再放入冰块。



3 最后将咖啡加入即可。

特别提示：

※ 要按先后次序。注意咖啡的分层效果。



俄罗斯咖啡



【原材料】

深焙的冷却咖啡150CC、朱古力糖浆30CC、牛奶50CC、鸡蛋1个、朱古力冰淇淋1勺、碎冰150g



1 先将咖啡、朱古力糖浆、牛奶倒入搅拌器中。



2 将蛋打破，取出蛋黄一起放入搅拌机中搅匀。



3 玻璃杯中放入碎冰，注入搅匀的咖啡，然后放入朱古力冰淇淋即可。



制作纯正冰咖啡

夏季气候炎热,人们多喜欢饮用冰咖啡。过去有些咖啡店的所谓冰咖啡是把剩下没喝的咖啡冰起来而制成,这种冰咖啡除了酸苦味道外,没有其他更多的味道,甚至连一点咖啡的香气也没有,只能靠添加糖、鲜奶油等,它事实上只是一种清凉饮料。好的冰咖啡必须是现做的,一样是用90.5℃热水烹煮,制成的热咖啡再以急速冷冻方式冷却,从而制成冰咖啡。最简便的方式是用调酒壶装冰块和热咖啡,迅速摇晃使其混合降温,但要注意冰块会稀释咖啡原有浓度。因此要制作一杯香醇浓郁的冰咖啡时,要预先将热咖啡的浓度提高,不然就会喝到淡而无味的冰咖啡。





英国姜咖啡



【原材料】

深焙的冷却咖啡150CC、香草雪糕1勺、桂皮粉少许、姜汁5CC、碎冰150g、姜3块



1 先将深焙的冷却咖啡、姜汁、雪糕一起放入搅拌器中搅匀。



2 将原材料搅成汁后取出，倒入杯中，放入碎冰。



3 上面放上姜片和桂皮粉做装饰即可。



《食得其爽》丛书(06)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com