

BINGCHAIQIAOZHIZUOCONGSHU

冰点冰茶巧制作丛书

冰咖啡

BINGDIANBINGCHAQIAOZHIZUOCONGSHU



冰红茶

陈忠良 主编



辽宁科学技术出版社

冰点冰茶巧制作丛书 ◎

冰咖啡冰红茶

陈忠良 主编

辽宁科学技术出版社



本书由台湾贺禧文化出版公司授权在中国大陆独家出版发行

图书在版编目(CIP)数据

冰咖啡冰红茶/陈忠良主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2000.6

(冰点冰茶巧制作丛书)

ISBN 7-5381-3248-1

I. 冰… II. 陈… III. 饮料—食品冷加工
IV. TS275

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 23732 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/32

字 数: 50 千字

印 张: 2

印 数: 8 001~10 000

出版时间: 2000 年 6 月第 1 版

印刷时间: 2001 年 8 月第 3 次印刷

责任编辑: 符 宁

封面设计: 李若虹

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定 价: 12.00 元

邮购咨询电话: (024) 23284502

目录



- 4 冰岛咖啡
- 6 才子冰咖啡
- 8 麦斯冰咖啡
- 10 椰乳冰咖啡
- 12 爱尔兰霜冰茶
- 14 椰霜冰红茶
- 16 百香冰咖啡
- 18 薄荷霜咖啡
- 20 樱桃冰咖啡
- 22 百乐雪霜茶
- 24 瑞士冰咖啡
- 26 魔幻飘浮冰咖啡
- 28 佛罗里达冰咖啡
- 30 阿华田浮罗多
- 32 柠檬沙碧红茶



- 34 葡萄柚蜜茶
- 36 雪花泡沫凉茶
- 38 玫瑰冰红茶
- 40 夏威夷蜜茶
- 42 百合冰咖啡
- 44 蜜思梅咖啡
- 46 皇室奶茶
- 48 蜂王咖啡
- 50 爱莉丝咖啡
- 52 巴黎之恋
- 54 佳人冰咖啡
- 56 波罗蜜泡沫冰茶
- 58 巧克力浮罗多
- 60 蜂王茶
- 62 贵妃冰茶





冰岛咖啡

材料：

冰咖啡（含糖）150毫升、鲜牛奶60克、香草冰淇淋（小型）一勺、花生粉两汤匙、朗姆酒少许、碎冰适量、薄荷叶适量。

作法：



①将冰咖啡150毫升置入果汁机内。



②加入60克鲜牛奶。



③再将香草冰淇淋（小型）一勺加入果汁机内。



④加入两汤匙花生粉。



⑤再加入少许朗姆酒。



⑥在果汁机内打数分钟。



⑦再把调制好的咖啡倒入备好碎冰的玻璃杯内，装饰薄荷叶即成。



才子冰咖啡



材料：

冰咖啡（含糖）150毫升、草莓冰淇淋（小型）一勺、朗姆酒15克、蛋黄一个、鲜奶油30克、冰块适量、薄荷叶适量、红樱桃一个。

作法：



①将冰咖啡150毫升置入果汁机内。



④再将草莓冰淇淋（小型）一勺加入果汁机内。



⑤再加入15克朗姆酒。



②加入液体鲜奶油30克。



⑥在果汁机内搅拌数分钟。



③加入蛋黄一个。



⑦把调制好的咖啡盛入备有冰块的杯内，装饰薄荷叶、红樱桃即成。



麦斯冰咖啡

材料：

冰咖啡（含糖）150毫升、红石榴汁30克、芒果冰淇淋（小型）一勺、朗姆酒15克、冰块适量、薄荷叶适量、红樱桃一个。

作法：



①将150毫升的冰咖啡置于果汁机内。



②加入30克红石榴汁。



③加入芒果冰淇淋（小型）一勺。



④再加入15克朗姆酒。



⑤在果汁机内搅拌数分钟。



⑥把调制好的咖啡倒于加有冰块的杯内，装饰薄荷叶、红樱桃即成。





椰乳冰咖啡

材料：

冰咖啡（含糖）150毫升、椰子汁60克、凤梨100克、香草冰淇淋（小型）一勺、薄荷叶适量、红樱桃一个。

作法：



①将去皮凤梨切成丁块状。



⑤再加入60克椰子汁。



②把切好的凤梨果肉置入果汁机内。



⑥在果汁机内调打数分钟即成。



③加入150毫升冰咖啡。



⑦用滤网将咖啡过滤。



④加入香草冰淇淋（小型）一勺。



⑧把调制好的咖啡倒于加有碎冰的杯内，装饰薄荷叶、红樱桃、带叶凤梨片即成。



爱尔兰霜冰茶

材料：

冰红茶（含糖）150 毫升、柠檬汁 30 克、柳橙汁 90 克、可尔必思（或其他乳酸饮料）30 克、蜂蜜 30 克、香草冰淇淋两汤匙、冰块适量、薄荷叶适量、红樱桃一个、柠檬一片。

作法：



①将冰块数块置于调酒壶内。



②加入冰红茶 150 毫升。



⑥再加入 30 克蜂蜜。



③再加入柠檬汁 30 克。



⑦加入两汤匙香草冰淇淋。



④加入 90 克柳橙汁。



⑧然后再摇晃数下。



⑤加入 30 克的可尔必思（或其他乳酸饮料）。



⑨把调制好的冰茶倒入备好碎冰的杯内，装饰薄荷叶、红樱桃、柠檬片即成。



椰霜冰红茶

材料：

冰红茶（含糖）150 毫升、凤梨汁 60 克、椰子汁 90 克、蜂蜜 60 克、柠檬汁 15 克、冰块适量、薄荷叶适量、柠檬一片、红樱桃一个、碎冰适量。

作法：



①将冰块数块置于调酒壶内。



⑤加入 15 克柠檬汁。



②加入冰红茶 150 毫升。



⑥再加入 60 克蜂蜜。



③再加入凤梨汁 60 克。



⑦然后再摇匀。



④加入 90 克椰子汁。



⑧把调制好的冰茶倒于加有碎冰的杯内，装饰薄荷叶、柠檬片、红樱桃即成。

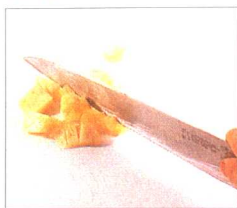


百香冰咖啡

材料：

百香果浓缩汁90克、冰咖啡(含糖)160毫升、鲜牛奶90克、水蜜桃一片、凤梨50克、香草冰淇淋(小型)一勺、白兰地15克、冰块适量、薄荷叶适量、红樱桃一个、凤梨一片。

作法：



①将去皮凤梨切成丁块状。



⑤加入90克鲜牛奶。



②再将水蜜桃一片切成丁块状。



⑥加入90克百香果浓缩汁。



③把切好的凤梨、水蜜桃置于果汁机内。



⑦加入香草冰淇淋(小型)一勺。



④加入160毫升冰咖啡。



⑧再加入15克白兰地。