

家庭食谱

汪国钧 杜 清 编著

家庭 饮料制作



上海科学技术出版社

家庭饮料制作

汪国钧 杜 清 编著

上海科学技术出版社

、家庭饮料制作

江纪的 杜 晶 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海中华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 10.25 字数 220,000

1990年2月第1版 1990年2月第1次印刷

印数 1—22,000

ISBN 7-5323-1775-7/TS·124 定价: 3.80 元

前 言

饮料是人们日常生活中不可缺少的食品。喝饮料可以止渴、提神、消除疲劳。人来客往,外出旅游,饮料更是不可缺少。当今世界,饮料品种繁多,有盛销不衰的茶叶、咖啡、可可等传统饮料,也有近来开发的各种保健饮料,花色冷饮更是丰富多彩,令人目不暇接。购买现成饮料固然方便,自己制做也不麻烦,不仅省钱,还可增添生活乐趣。即使是买来的现成饮料,自己稍作改装,就能别具风味。例如,在冰淇淋上加巧克力沙司制成巧克力圣代,鲜牛奶加草莓制成草莓牛奶,不仅式样美观、营养丰富,而且滋味独特。此外,普通的茶叶茶、咖啡茶经过调制也能成为风味迥异的豪华饮料。

当然,无论泡茶、煮咖啡、做冰淇淋,还是饮料花色翻新,不知其中窍门,很难达到“味道好极了”的要求。本书就是为欲知其中奥秘的读者编写的。

本书主要分四大部分。

第一部分是饮料的原辅料器具选择以及半制品加工。这是家制饮料的基础,经常翻翻对于做好各种饮料很有帮助。半制品指饮料加工过程中的中间产品,通用性比较强,本书罗列了糖浆、沙司、果酱、膏浆、糖渍水果等五类46个品种制法。这些半制品的原料大多是水果,在水果旺季、价钱便宜时制作,既省钱又可随时取用,十分方便。

第二部分是液体饮料,共介绍了果菜汁、茶、牛奶饮料、大豆饮料和汽水等五类183个品种。其中果菜汁、牛奶饮料、大豆饮料是国外颇为流行、国内尚在开发的饮料,常饮一杯有助

于健身防病。在“茶”这一章中,着重介绍了茶叶、咖啡、可可等世界三大饮料的泡制和花色茶的调制方法。汽水是老少咸宜的饮料,随着家用汽水机的问世,家庭制作各种汽水成为可能,书中介绍了它的使用方法和典型配方。

第三部分冷冻饮品,详细地叙述了冰淇淋、冰霜、雪糕、棒冰、刨冰和冰果的制法,对于备有冰箱的家庭,再配上一些小工具和模具,是不难仿制的。

最后部分是国外饮料新潮,展示了当前国外流行的高中档冷饮料,包括圣代、巴菲、奶昔、冻(啫喱)、木斯、宾治和液态饮料加冰淇淋等7类100余种饮品制法,其原料国内都能买到。亲朋来访或节日家宴,端上一款这类饮料,给人以耳目一新之感。

本书为家庭自制饮料提供了丰富的资料,对饭店、酒吧、咖啡馆、茶楼、冷饮室以及乡镇企业发展饮料生产也有参考价值。

我们在编写过程中参考了国内外有关资料,得到了国内同行的热忱帮助,陆国璿同志在整理资料、现场试制中做了大量工作,在此一并致谢。

由于编者水平有限,书中缺点和错误在所难免,恳望广大读者不吝指教。

编 者

1989.5.

目 录

I. 基础知识

一、原料选择	1
(一)油脂	1
(二)乳、乳制品	2
(三)甜味料	3
(四)食用色素	4
(五)调香剂	6
(六)稳定剂	7
二、器具选择	10
(一)加热器具	10
(二)制冷器具	12
(三)充气器具	14
(四)榨汁器具	15
(五)混合器具	16
(六)计量器具	19
(七)其他小工具	20
(八)模具	21
(九)饮具	21
(十)净水器具	23
三、常用半制品制法	25
(一)糖浆	25
1. 基本糖浆	25
2. 果味糖浆	26
3. 香草糖浆	26
4. 可可糖浆	27

5. 奶油可可糖浆·····	28	11. 草莓糖浆·····	32
6. 薄荷糖浆·····	28	12. 椰子糖浆·····	33
7. 橘子糖浆·····	29	13. 山楂糖浆·····	34
8. 柠檬糖浆·····	29	14. 红茶糖浆·····	35
9. 葡萄糖浆·····	30	15. 丁香酸梅糖浆·····	35
10. 杨梅糖浆·····	31		
(二)沙司·····	36		
1. 阿罗罗脱沙司·····	36	3. 草莓沙司·····	37
2. 巧克力沙司·····	36	4. 杏沙司·····	37
(三)果酱·····	38		
1. 苹果酱·····	40	10. 杨桃酱·····	45
2. 沙果酱·····	41	11. 李子酱·····	46
3. 山楂酱·····	41	12. 杏子酱·····	46
4. 梨酱·····	42	13. 梅酱·····	47
5. 橙皮酱·····	42	14. 龙眼酱·····	47
6. 橘子酱·····	43	15. 草莓酱·····	48
7. 柠檬皮酱·····	44	16. 番茄酱·····	48
8. 金柑酱·····	44	17. 南瓜酱·····	49
9. 芒果酱·····	45	18. 香蕉果酱·····	50
(四)膏酱·····	50		
1. 鲜奶油膏·····	50	3. 蛋白膏·····	52
2. 奶油膏·····	51		
(五)糖渍水果·····	52		
1. 糖渍苹果·····	53	4. 糖渍荔枝·····	54
2. 糖渍波罗·····	53	5. 糖渍樱桃·····	54
3. 糖渍猕猴桃·····	54	6. 奶油葡萄·····	55

II. 液体饮料

一、果菜汁·····	56
------------	----

(一)配料和制取原则·····	56
(二)原果菜汁制法·····	59
1. 鲜橙汁·····	59
2. 柠檬汁·····	60
3. 椰子汁·····	60
4. 葡萄汁·····	61
5. 草莓汁·····	61
6. 番石榴汁·····	62
7. 西瓜汁·····	62
8. 番茄汁·····	63
9. 鲜藕汁·····	64
10. 萝卜汁·····	64
(三)稀释果菜汁·····	65
1. 哈密瓜汁·····	65
2. 苹果水·····	67
3. 冷冻雅梨汁·····	67
4. 甜橙水·····	67
5. 橘子水·····	68
6. 柠檬水·····	68
7. 波罗水·····	69
8. 桃子水·····	69
9. 李子水·····	70
10. 葡萄水·····	70
11. 草莓水·····	71
12. 无花果水·····	71
13. 黄金瓜果汁·····	71
14. 猕猴桃水·····	72
15. 胡萝卜汁·····	72
(四)复合果菜汁·····	73
1. 爱琴海果汁·····	74
2. 复合苹果汁·····	75
3. 复合橘子汁·····	77
4. 蜂蜜柑柠汁·····	79
5. 复合波罗汁·····	79
6. 复合草莓汁·····	80
7. 葡萄、杨桃汁·····	80
8. 仲夏之梦·····	82
9. 复合柿汁·····	82
10. 香菜橘柠汁·····	83
11. 卷心菜西瓜汁·····	83
12. 双瓜汁·····	83
13. 复合黄瓜汁·····	84
14. 胡萝卜香瓜汁·····	85
15. 椰子甘蔗汁·····	86
16. 复合青椒汁·····	86
17. 强化番茄汁·····	87
18. 复合胡萝卜汁·····	87
19. 复合芜菁汁·····	89
20. 复合绿芦笋莴苣汁·····	90
21. 心菜莴苣汁·····	90
22. 芹菜藕汁·····	90
23. 复合卷心菜汁·····	91
24. 复合芹菜汁·····	93

25. 复合茼蒿汁·····	94	31. 多维果菜汁·····	97
26. 胡萝卜花椰菜汁·····	95	32. 综合蔬菜汁·····	97
27. 生姜蔬果汁·····	95	33. 维生素B果菜汁·····	98
28. 复合洋葱汁·····	96	34. 西班牙果菜汁·····	98
29. 胡萝卜海带汁·····	96	35. 金黄色果菜汁·····	99
30. 海带香菇精·····	96		
二、茶叶茶·····	99		
(一)茶叶的泡制·····	100		
(二)花色茶的调制·····	101		
1. 奶绿茶·····	101	11. 莫斯科热红茶·····	105
2. 薄荷凉茶·····	101	12. 多味红茶·····	105
3. 新疆奶茶·····	102	13. 热奶油红茶·····	106
4. 柠檬红茶·····	102	14. 水果红茶·····	106
5. 蜂蜜红茶·····	102	15. 印第安奶茶·····	106
6. 皇家奶茶·····	103	16. 草莓红茶·····	107
7. 皇家热红茶·····	103	17. 柠檬蜂蜜冷红茶·····	107
8. 荷兰热红茶·····	104	18. 波罗红茶·····	108
9. 肉桂热红茶·····	104	19. 红葡萄酒茶·····	108
10. 俄罗斯红茶·····	104	20. 醒酒红茶·····	109
三、咖啡茶·····	109		
(一)咖啡的品种和调配·····	109		
(二)咖啡泡制法·····	111		
(三)花式咖啡的调制·····	116		
1. 牛奶咖啡·····	116	7. 爱尔兰咖啡·····	118
2. 皇家咖啡·····	117	8. 贵夫人咖啡·····	119
3. 蛋黄咖啡·····	117	9. 法兰西姜咖啡·····	119
4. 香草咖啡·····	117	10. 玛莎克兰咖啡·····	120
5. 印尼式咖啡·····	118	11. 土耳其冰咖啡·····	120
6. 维也纳咖啡·····	118	12. 冰淇淋雀巢咖啡·····	120

13. 西班牙冰咖啡·····121	20. 台湾冰淇淋咖啡·····124
14. 橙汁咖啡·····121	21. 夏威夷冰咖啡·····124
15. 柠檬凉咖啡·····122	22. 墨西哥冰咖啡·····124
16. 草莓凉咖啡·····122	23. 仿意式冻咖啡·····125
17. 椰子咖啡·····122	24. 黑玫瑰咖啡·····125
18. 水果冰咖啡·····123	25. 彩虹冰咖啡·····126
19. 百合安娜冰咖啡·····123	
四、可可茶·····126	
(一)一般可可茶的泡制·····127	
(二)花色牛奶可可茶的调制·····127	
1. 牛奶可可·····127	3. 冻牛奶可可·····129
2. 佳味牛奶可可·····128	
五、牛奶饮料·····129	
(一)花色牛奶·····130	
1. 蜂蜜牛奶·····130	16. 甜瓜牛奶·····138
2. 芝麻牛奶·····131	17. 芹菜牛奶·····139
3. 巧克力牛奶·····131	18. 洋葱酒牛奶·····139
4. 香蕉牛奶·····131	19. 胡萝卜牛奶·····140
5. 苹果牛奶·····132	20. 赤豆牛奶·····140
6. 胡萝卜苹果牛奶·····132	21. 赤豆南瓜牛奶·····140
7. 柠檬牛奶·····134	22. 南瓜牛奶·····141
8. 果汁蛋奶·····134	23. 胚芽牛奶·····141
9. 波罗牛奶·····136	24. 强力补牛奶·····142
10. 咖啡牛奶·····136	25. 多维钙牛奶·····142
11. 鸡蛋香蕉牛奶·····136	26. 软骨素牛奶·····143
12. 草莓牛奶·····137	27. 增尔康牛奶·····143
13. 草莓香蕉牛奶·····137	28. 多维牛奶·····143
14. 木瓜牛奶·····137	29. 花生牛奶·····144
15. 西瓜牛奶·····138	30. 姜韭牛奶·····144

31. 灵芝牛奶·····	144
(二) 花色酸牛奶·····	145
1. 咖啡酸牛奶·····	145
2. 水果酸牛奶·····	146
3. 文旦酸牛奶·····	146
4. 葡萄酸牛奶·····	147
5. 无花果酸牛奶·····	147
6. 香蕉、无花果酸牛奶·····	147
7. 胚芽无花果酸牛奶·····	148
8. 猕猴桃酸牛奶·····	148
9. 草莓酸牛奶·····	149
10. 木瓜酸牛奶·····	149
11. 西瓜酸牛奶·····	149
12. 栗子酸牛奶·····	150
13. 油菜苹果酸牛奶·····	150
14. 大蒜酸牛奶·····	151
15. 豆浆酸牛奶·····	151
16. 黄豆粉酸牛奶·····	151
17. 赤豆酸牛奶·····	152
18. 强化酸牛奶·····	152
19. 酸牛奶茶汁·····	152
六、大豆饮料·····	153
(一) 豆浆的制法和改良·····	154
(二) 花色豆浆的制法·····	158
1. 甜豆浆·····	158
2. 咸豆浆·····	158
3. 花生豆奶·····	159
4. 芝麻豆奶·····	159
5. 咖啡豆浆·····	160
6. 可可豆浆·····	160
7. 苹果豆奶·····	160
8. 橙汁豆奶·····	161
9. 胡萝卜豆浆·····	161
10. 绿色豆汁·····	161
11. 强化豆奶·····	162
12. 胚芽豆奶·····	162
13. 鲜味豆浆·····	162
14. 毛豆浆·····	163
七、汽水·····	163
(一) 化学法制汽水·····	164
1. 盐汽水·····	164
2. 橘味汽水·····	165
3. 乙级柠檬汽水·····	166
(二) 充气法制汽水·····	166
1. 橘子汽水·····	166
2. 乙级橘子汽水·····	169
3. 咖啡汽水·····	170
4. 橙汁汽水·····	170

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 5. 蜂蜜柠檬汽水·····171 | 8. 草莓汽水·····172 |
| 6. 柠檬橙汁汽水·····171 | 9. 樱桃汽水·····172 |
| 7. 李子汽水·····172 | |

III. 冷 冻 饮 品

- 一、冰淇淋····· 174
- (一)基础冰淇淋的制法····· 175
- | | |
|------------------|------------------|
| 1. 草莓冰淇淋·····175 | 2. 香草冰淇淋·····176 |
|------------------|------------------|
- (二)各色冰淇淋的调制····· 178
- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. 可可冰淇淋·····179 | 17. 意大利冰糕·····188 |
| 2. 咖啡冰淇淋·····179 | 18. 炮弹冰淇淋·····189 |
| 3. 巧克力冰淇淋·····180 | 19. 波罗夹心冰淇淋·····189 |
| 4. 豆浆冰淇淋·····181 | 20. 黄桃夹心冰淇淋·····191 |
| 5. 香芒冰淇淋·····181 | 21. 巧克力涂层冰淇淋·····191 |
| 6. 椰子冰淇淋·····182 | 22. 巧克力蛋筒冰淇淋·····192 |
| 7. 三色冰砖·····182 | 23. 蛋卷冰淇淋·····192 |
| 8. 葡萄酒冰砖·····183 | 24. 篱笆冰淇淋·····193 |
| 9. 栗蓉冰淇淋·····183 | 25. 油炸冰淇淋·····194 |
| 10. 椰蓉冰淇淋·····184 | 26. 烤冰淇淋·····195 |
| 11. 水果冰淇淋·····185 | 27. 火烧冰淇淋·····196 |
| 12. 栗子冰砖·····185 | 28. 焗波罗冰淇淋·····196 |
| 13. 胡桃冰砖·····186 | 29. 巧克力泡夫冰淇淋·····197 |
| 14. 胡桃咖啡冰淇淋·····186 | 30. 牛奶冰淇淋·····198 |
| 15. 鲜草莓冰淇淋·····187 | 31. 杏仁豆腐·····199 |
| 16. 薄荷冰淇淋·····187 | |
- 二、冰霜····· 199
- (一)果味冰霜····· 200
- (二)果汁冰霜····· 201
- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. 苹果冰霜·····201 | 2. 橘子冰霜·····201 |
|-----------------|-----------------|

3. 柠檬冰霜·····	202	6. 霜柠檬·····	204
4. 波罗冰霜·····	203	7. 双色水果冰霜·····	205
5. 香蕉冰霜·····	204	8. 猕猴桃冰霜·····	205
(三) 蔬菜冰霜·····			206
1. 胡萝卜冰霜·····	206	3. 芋艿冰霜·····	207
2. 南瓜冰霜·····	207	4. 山药冰霜·····	208
(四) 牛奶冰霜·····			208
1. 牛奶冰霜·····	208	5. 胡萝卜牛奶冰霜·····	210
2. 可可牛奶冰霜·····	209	6. 马铃薯冰霜·····	211
3. 番石榴牛奶冰霜·····	209	7. 杏仁牛奶冰霜·····	211
4. 草莓牛奶冰霜·····	210		
三、雪糕·····			212
1. 奶油雪糕·····	213	5. 赤豆雪糕·····	216
2. 可可雪糕·····	213	6. 意大利冰糕·····	216
3. 水果雪糕·····	215	7. 巧克力雪糕·····	217
4. 双色雪糕·····	215	8. 杨梅夹心雪糕·····	218
四、棒冰·····			218
1. 红茶棒冰·····	219	9. 酸梅棒冰·····	223
2. 可可棒冰·····	220	10. 杏子棒冰·····	223
3. 咖啡棒冰·····	220	11. 番茄棒冰·····	223
4. 牛奶棒冰·····	221	12. 百合棒冰·····	224
5. 橘味棒冰·····	221	13. 赤豆棒冰·····	225
6. 柠檬棒冰·····	221	14. 绿豆棒冰·····	225
7. 杨梅棒冰·····	222	15. 芝麻棒冰·····	226
8. 草莓棒冰·····	222	16. 双色棒冰·····	226
五、刨冰·····			227
(一) 一般制作过程·····			227
(二) 各式刨冰的制法·····			229
1. 可可刨冰·····	229	2. 巧克力刨冰·····	229

3. 雀巢咖啡刨冰·····230	11. 香蕉刨冰·····233
4. 牛奶刨冰·····230	12. 水果刨冰·····233
5. 橘子刨冰·····230	13. 桂圆刨冰·····234
6. 甜橙刨冰·····231	14. 赤豆刨冰·····235
7. 鲜桃刨冰·····231	15. 绿豆刨冰·····235
8. 波罗刨冰·····232	16. 赤豆汤圆刨冰·····235
9. 酸梅刨冰·····232	17. 莲子刨冰·····236
10. 杨梅汁刨冰·····233	18. 糖醋刨冰·····236
六、冰果·····236	
1. 水晶葡萄球·····237	3. 番茄冰片·····238
2. 香蕉雪条·····237	4. 西瓜雪条·····238

IV. 国外饮料新潮

一、圣代冰淇淋·····239	
(一)组成和取名·····239	
(二)各式圣代冰淇淋制法·····241	
1. 苹果圣代·····241	11. 拿破仑香蕉圣代·····245
2. 鲜柠檬圣代·····241	12. 什锦水果圣代·····246
3. 雅梨圣代·····242	13. 鸟结圣代·····246
4. 鲜橙圣代·····242	14. 黑王子圣代·····247
5. 水蜜桃圣代·····243	15. 梨香冰淇淋·····247
6. 黄桃圣代·····243	16. 雪人圣代·····248
7. 龙眼圣代·····244	17. 夏威夷圣代·····248
8. 哈密瓜圣代·····244	18. 巴黎春色圣代·····249
9. 草莓圣代·····244	19. 巴黎之夜圣代·····249
10. 香蕉圣代·····245	
二、巴菲·····250	
1. 华夫咖啡巴菲·····250	3. 彩虹巴菲·····251
2. 巧克力巴菲·····251	4. 丰收巴菲·····252

5. 波罗水晶巴菲·····252	8. 什锦水果巴菲·····254
6. 草莓巴菲·····253	9. 赤豆巴菲·····254
7. 香蕉巴菲·····253	10. 双拼巴菲·····255
三、液态饮料加冰淇淋····· 255	
(一)果汁加冰淇淋····· 256	
1. 香草冰淇淋橘子汁···256	4. 冰淇淋草莓汁·····257
2. 香草冰淇淋菠萝汁···256	5. 冰淇淋奶橙汁·····258
3. 香草冰淇淋酸梅汁···257	
(二)汽水加冰淇淋····· 258	
1. 可可冰淇淋汽水·····258	7. 冰淇淋波罗汽水·····260
2. 冰淇淋可乐·····259	8. 冰淇淋文旦汽水·····261
3. 香草冰淇淋汽水·····259	9. 椰子冰淇淋汽水·····261
4. 冰淇淋橘子汽水·····259	10. 冰淇淋薄荷汽水·····262
5. 冰淇淋柠檬汽水·····260	11. 冰淇淋胡萝卜汽水···262
6. 冰淇淋草莓汽水·····260	
四、奶昔····· 263	
1. 蛋诺·····263	10. 草莓奶昔·····267
2. 牛奶蛋冰·····264	11. 波罗奶昔·····268
3. 什锦果汁奶昔·····264	12. 波罗雪花·····268
4. 香草冰淇淋奶昔·····264	13. 苹果奶昔·····268
5. 咖啡奶昔·····266	14. 柠檬奶昔·····269
6. 乐口奶昔·····266	15. 桃子奶昔·····269
7. 香橙奶昔·····266	16. 马来西亚奶昔·····270
8. 荔枝奶昔·····267	17. 佳美奶昔·····270
9. 香蕉奶昔·····267	
五、冻····· 271	
(一)用明胶制冻····· 271	
1. 牛奶巧克力冻·····271	3. 奶油咖啡冻·····272
2. 奶油可可冻·····272	4. 奶油什锦冻·····273

- | | |
|------------------|--------------------|
| 5. 橘子琥珀·····274 | 11. 胡萝卜果冻·····278 |
| 6. 双味鸭梨冻·····274 | 12. 菠菜冻糕·····279 |
| 7. 猕猴桃冻·····275 | 13. 白葡萄酒果冻·····280 |
| 8. 西瓜冻·····276 | 14. 红葡萄酒果冻·····280 |
| 9. 南瓜冻糕·····276 | 15. 双味方块果冻·····281 |
| 10. 番茄果冻·····277 | |

(二)用琼脂制冻····· 282

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. 牛奶冻·····283 | 10. 胡萝卜甜奶冻·····288 |
| 2. 红茶冻·····282 | 11. 水晶蛋·····289 |
| 3. 甜橙果冻·····283 | 12. 杏仁豆腐·····290 |
| 4. 橘子果冻·····284 | 13. 薄荷冻糕·····290 |
| 5. 鲜菠萝奶冻·····285 | 14. 柠檬冻糕·····291 |
| 6. 西米菠萝冻·····286 | 15. 杏子冻糕·····291 |
| 7. 豆奶冻·····286 | 16. 鲜草莓冻糕·····292 |
| 8. 双色冻·····287 | 17. 胡桃巧克力冻糕·····292 |
| 9. 三色果汁冻·····287 | |

(三)用啫喱粉制果冻····· 293

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. 仙桃啫喱·····293 | 4. 荔枝草莓啫喱·····294 |
| 2. 鲜橙啫喱·····293 | 5. 草莓篱笆冻·····295 |
| 3. 万紫千红啫喱·····294 | 6. 香蕉啫喱船·····295 |

六、木斯····· 296

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. 柠檬木斯·····296 | 6. 泡沫山芋·····301 |
| 2. 苹果木斯·····297 | 7. 鸡蛋木斯·····302 |
| 3. 仙桃木斯·····298 | 8. 巧克力木斯·····302 |
| 4. 草莓木斯·····298 | 9. 蜂蜜木斯·····303 |
| 5. 草莓木斯派·····299 | |

七、宾治····· 304

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. 鲜奶宾治·····304 | 3. 橘子宾治·····305 |
| 2. 梨宾治·····304 | 4. 白桃宾治·····305 |

5. 波罗宾治	306
6. 荔枝宾治	306

7. 双色宾治	307
---------------	-----

附 录

一、家制饮料卫生要求	308
二、消毒水的配制	309
三、部分食品贮藏方法	309