

家庭饮食系列

家常饮品

— 200 种

明昊 编

11本
好书
1993年

家庭饮食系列

家常饮品

200种

陕西旅游出版社

陕新登字 012 号

家庭饮食系列

家常饮品——200种

明昊 编

陕西旅游出版社出版

(西安长安路 32 号 邮政编码 710061)

新华书店经销 西安八一印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开本 4 印张 51.2 千字

1993 年 3 月第 1 版 1993 年 3 月第一次印刷

印数:1—10000

ISBN—7—5418—0756—7/R. 11

定价:2.95 元

(该套图书有印刷、装订错误,可寄给承印厂调换)

前 言

目前在市面上出售有关饮品制法的书，一般分类都很专门，例如中西鸡尾酒、咖啡红茶、果菜汁等。这些饮品专书当然也有优点，但对于一些喜爱更多选择而又不想多买几本书的读者来说便不会感到满意。

于是我们便想到是否可以把各类饮品合集编成一本书呢？答案是肯定的。结果我们便编成这本名为《家常饮品 200 种》的书。全书的饮品分成七大类：包括鸡尾酒类、咖啡红茶类、果汁类、菜汁类、蜜汁类、牛奶类、豆类及其他。其中有冷饮和热饮，有中式也有西式，读者可以有更多的选择。

在制法方面，为了使读者更容易明白和掌握，我们放弃了大多数饮品书所采用的毫升作容量单位，而转为用杯作为单位，例如 $\frac{1}{4}$ 杯、半杯或 $\frac{3}{4}$ 杯等。但杯的种类很多，我们考虑到本书的饮品只供日常家庭饮用，所以放弃了各式各样的酒杯（包括鸡尾酒杯），而归纳成四种常见、常用和容易购买的杯。它们分别是咖啡杯（西式茶杯）、有脚果汁杯、平底中型杯和高身平底杯。

在本书的内文中有（用杯）一项，那只是一种举例，是为了方便说明和多些变化，读者不必太执着。有些饮品，读者如想多饮一些的，也可选用容量较大的杯，只须按照比例加上适当分量的材料便可。

看完本书，我们相信读者便能调制出合自己心意和美味的饮品。

目

录

1. 鸡尾酒类

渔家宾治	(3)
深夜的旋律	(3)
香蕉冷饮	(4)
娜花野啼宾治	(5)
冷冻毡柠	(5)
康莉、康莉	(6)
畅游全世界	(6)
西湖冷饮	(7)
马之颈	(7)
干的猫	(8)
菠萝壳冷饮	(9)
冰冻薄荷	(9)
什果蜜汁鸡尾酒	(10)
红色人生	(10)
血玛莉	(11)
黑牛	(11)

家常饮品

红鸟	(12)	清凉咖啡	(24)
绿色珊瑚礁	(12)	皇家柠檬咖啡	(25)
莫斯科驴子	(13)	红玫瑰咖啡	(26)
毡历丝	(13)	椰子咖啡	(26)
自由古巴	(14)	维也纳咖啡	(27)
菠萝飞丝	(15)	热情如火咖啡	(27)
莫扎多	(15)	姜片咖啡	(28)
毡历奇	(16)	浮动咖啡	(28)
冷冻香橙花	(16)	菠萝咖啡	(29)
狗之鼻	(17)	蜜糖咖啡	(29)
春临半岛	(17)	果占咖啡	(29)
雨洒竹叶	(18)	蛋黄咖啡	(30)
高粱旭日	(18)	蜜糖香蕉咖啡	(30)
昆仑山	(19)	樱桃酒红茶	(31)
人参蜜酒	(19)	绿色混合茶	(31)
哈密瓜柠檬酒	(20)	白兰地红茶	(32)
士多啤梨蜜酒	(20)	红葡萄酒茶	(32)
哈密瓜酒	(21)	牛油红茶	(33)
		罂粟酒红茶	(33)
		威士忌红茶	(34)
		斯里兰卡奶茶	(34)
2. 咖啡红茶类			
皇家咖啡	(24)	什果红茶	(35)

- | | | | |
|---------------|------|---------------|------|
| 冰冻葡萄酒茶 | (35) | 木瓜沙梨汁 | (49) |
| | | 士多啤梨汁 | (49) |
| 3. 果汁类 | | 士多啤梨苹果汁 | (50) |
| | | 西芹苹果汁 | (50) |
| 椰菜什果汁 | (38) | 番茄苹果汁 | (51) |
| 韭菜什果汁 | (39) | 椰菜苹果汁 | (51) |
| 西柚什果汁 | (39) | 红萝卜苹果汁 | (52) |
| 香蕉什果汁 | (40) | 柠檬苹果汁 | (52) |
| 木瓜什果汁 | (41) | 菜心苹果汁 | (53) |
| 芹菜什果汁 | (41) | 生菜苹果汁 | (53) |
| 生菜什果汁 | (42) | 枸杞苹果汁 | (54) |
| 大蒜什果汁 | (43) | 什果葡萄汁 | (54) |
| 番茄什果汁 | (43) | 姜菜果汁 | (55) |
| 番茄柠檬汁 | (44) | 黄瓜西瓜汁 | (55) |
| 金桔柠檬汁 | (45) | 芹菜无花果汁 | (56) |
| 菠萝柠檬汁 | (45) | 黄瓜枇杷果汁 | (56) |
| 西芹橙柠汁 | (46) | 西兰花菠萝汁 | (57) |
| 木瓜鲜橙汁 | (46) | 红萝卜番茄汁 | (57) |
| 葡萄橙汁 | (47) | | |
| 番茄鲜橙汁 | (47) | 4. 菜汁类 | |
| 葡萄雪梨汁 | (48) | | |
| 鸡蛋沙梨汁 | (48) | 冬菇什菜汁 | (60) |

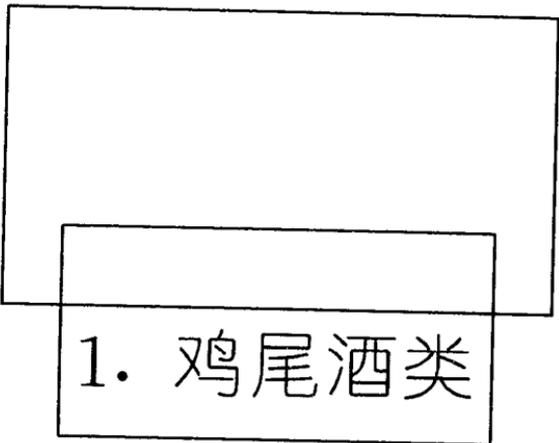
家常饮品

茄瓜什菜汁	(60)	综合果菜汁	(72)
茺荑什菜汁	(61)	海带菜汁	(72)
洋葱西芹汁	(61)	金桔果菜汁	(73)
菠萝西芹汁	(62)	高丽参菜汁	(73)
芦笋西芹汁	(63)	大头菜汁	(74)
葱蒜芹菜汁	(63)		
红萝卜杏芹汁	(64)	5. 密汁类	
士多啤梨生菜汁	(64)		
桃子生菜汁	(65)	木瓜柠蜜	(76)
枸杞生菜汁	(65)	栗子柠蜜	(76)
哈密瓜生菜汁	(66)	薯仔柠蜜	(77)
红萝卜生菜汁	(66)	士多啤梨柠蜜	(77)
芦笋椰菜汁	(67)	西瓜柠蜜	(78)
生姜椰菜汁	(67)	青瓜柠蜜	(78)
红萝卜椰菜汁	(68)	樱桃柠蜜	(79)
士多啤梨椰菜汁	(68)	柑柠蜜汁	(79)
苹果椰菜汁	(69)	红萝卜柠蜜	(80)
柿子椰菜汁	(69)	鲜柠蜜汁	(80)
柠檬椰菜汁	(70)	菠菜奶蜜	(81)
芹菜菠菜汁	(70)	红萝卜奶蜜	(81)
柠檬菠菜汁	(71)	菊花奶蜜	(82)
柠檬通菜汁	(71)	豆芽奶蜜	(82)

苹果奶蜜	(83)	香蕉什果奶	(93)
四季桔菜蜜	(83)	生菜香蕉奶	(94)
西洋菜蜜	(84)	鲜橙香蕉奶	(94)
红豆蜜汁	(84)	香蕉蛋奶	(95)
红萝卜红枣蜜	(85)	香瓜香蕉奶	(95)
红枣蜜汁	(85)	木瓜奶汁	(96)
枇杷蜜汁	(86)	木瓜豆奶	(96)
鲜蜜桃汁	(86)	木瓜雪梨奶	(97)
豆浆鲜橙蜜	(87)	西瓜菠萝奶	(97)
蛋酒蜜汁	(87)	西瓜冻奶	(98)
雪梨薄荷蜜	(88)	西瓜黄瓜奶	(98)
西柚蜜汁	(88)	红萝卜豆芽奶	(99)
		红萝卜奶	(99)
6. 牛奶类		红萝卜蕉奶	(100)
		菠菜蜜奶	(100)
红萝卜什果奶	(90)	鲜橙奶汁	(101)
凉瓜什果奶	(90)	香芒奶汁	(101)
柠檬榴梿奶	(91)	柠檬鲜奶	(102)
士多啤梨雪糕奶	(91)	苹果奶	(102)
士多啤梨奶	(92)	枇杷苹果奶	(103)
香蕉士多啤梨奶	(92)	无花果奶汁	(103)
花田士多啤梨奶	(93)	红豆奶汁	(104)

家常饮品

栗子奶汁	(104)	西柚豆浆	(111)
西芹菠萝奶	(105)	白菜豆浆	(112)
西柚蜜奶	(105)	冬菇海带汁	(112)
柠蜜蛋奶	(106)	酸梅海带汁	(113)
鸡蛋生菜奶	(106)	葡萄莲藕汁	(113)
		马蹄莲藕汁	(114)
7. 豆类及其他		栗子橄榄汁	(114)
		椰子杏仁汁	(115)
蜜枣乌豆汁	(108)	白萝卜蔗汁	(115)
菠萝乌豆汁	(108)	银耳汁	(116)
南瓜红豆汁	(109)	莲子雪耳糖水	(116)
慈菇绿豆汁	(109)	莲子榄仁糖水	(117)
椰菜花豆汁	(110)	红枣莲藕糖水	(117)
蛋黄豆浆	(110)	薏米绿豆糖水	(118)
菠菜豆浆	(111)	红萝卜红枣糖水	(118)



1. 鸡尾酒类

鸡尾酒类

渔家宾治

材 料：蜜桃白兰地	1 茶匙
普通白兰地	2 茶匙
金黄色利酒	2 茶匙
深褐色利酒	2 茶匙
白葡萄酒	$\frac{1}{4}$ 杯
柠檬汁	$\frac{1}{4}$ 杯
冰水	$\frac{1}{4}$ 杯
冰块	数粒
砂糖	1 茶匙

用 杯：高身平底杯（杯身较长和阔，容量较大。）

制 法：1. 先将冰水和砂糖放入杯中，搅溶砂糖。

2. 将柠檬汁和各类酒一起放入，搅动一会，停一会，再搅一会。

3. 待充分搅匀后加入冰块，然后饮用。

深夜的旋律

材 料：西柚汁	大半杯
鲜橙汁	小半杯

鸡尾酒类

葡萄酒 1 汤匙
白兰地 1 茶匙
鲜橙片 4 片
冰 数粒

用 杯：高身平底杯

制 法：1. 混合各果汁和酒，搅匀。
2. 放入橙片，再加入冰。

备 注：西柚和鲜橙的汁必须鲜榨。

香蕉冷饮

材 料：青柠汁 1 茶匙
菠萝汁 $\frac{1}{4}$ 杯
香蕉 1 条
淡露酒 2 茶匙
冰 数粒
梳打水 大半杯

用 杯：平底中型杯

制 法：1. 香蕉先剥去皮，然后切小片。
2. 将 1 之香蕉片与其他酒水放入榨汁机中。
3. 开机搅 10 秒，放进冰块。
4. 将 3 之材料搅拌一会，倒入杯中，就可饮用。

娜花野啼宾治

材 料：鲜橙 半个
白葡萄酒 $\frac{1}{4}$ 杯
冰冻香槟大半杯
冰 数粒
砂糖 1 茶匙

用 杯：平底中型杯（一般家庭常用，容量适中。）

制 法：1. 剥去鲜橙皮，橙肉切片，置立碗内，洒上砂糖，冷藏半小时。
2. 将1的橙肉片和白葡萄酒一起倒进杯内，又再冷藏半小时。
3. 将1取出，加入香槟、冰块，搅拌一会，就可饮用。

冷冻毡柠

材 料：毡酒 半杯
青柠 半个
冰 数粒

用 杯：平底中型杯

制 法：1. 青柠切开，尽力挤汁，滴入杯里。
2. 倒入毡酒，轻搅一会。

3. 加入冰粒，又搅一会。

康莉·康莉

材 料：威士忌 $\frac{1}{4}$ 杯
菠萝汁 $\frac{1}{5}$ 杯
鲜橙汁 1 汤匙
柠檬汁 1 茶匙
冰 数粒

用 杯：平底中型杯

- 制 法：1. 将冰粒先放入杯中。
2. 将威士忌和其他果汁一并倒入另一个杯里，搅至均匀。
3. 将 2 搅好的酒汁倒进 1 的杯中，又搅几下。

畅游全世界

材 料：毡酒 半杯
菠萝汁 $\frac{1}{4}$ 杯
绿色薄荷 $\frac{1}{5}$ 杯
酒 少量
冰 数粒

用 杯：平底中型杯

- 制 法：1. 将毡酒、薄荷酒、菠萝汁倒入杯中混合，充

分搅匀。

2. 加入少许冰粒，再搅一会。

西湖冷饮

材 料：鲜橙汁 $\frac{1}{4}$ 杯
绿色薄荷酒 半茶匙
苏格兰威士忌 $\frac{1}{4}$ 杯
鲜橙片 1 片
车厘子 1 粒
冷冻矿泉水 半杯

用 杯：高身平底杯

- 制 法：**1. 将各类酒和橙汁、矿泉水倒入杯内，搅匀。
2. 放进鲜橙片和车厘子做装饰。

马之颈

材 料：白兰地 $\frac{1}{4}$ 杯
姜啤 半杯
梳打水 少许
柠檬皮 1 个

用 杯：高身平底杯

- 制 法：**1. 将一个柠檬的皮批至螺旋形状，不要使其断开，要连住。
2. 挂柠檬皮一端在杯顶上，其余让其悬垂到杯