

家庭经典厨艺



创造高品味
吃的文化
食的艺术

Guopujiupu

果谱酒谱

JINGDIANCHUYI

人民出版社



· 家庭经典厨艺 ·

果谱 · 酒谱

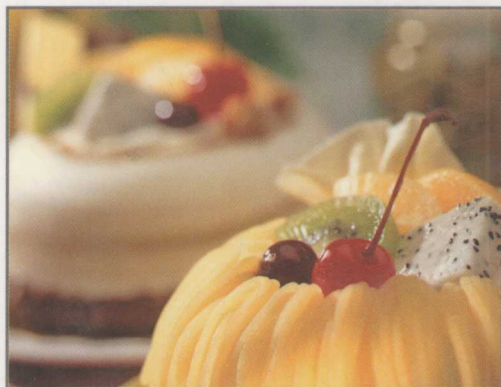


创造高品味
吃的文化
艺术



家庭经典厨艺

果 谱 酒 谱



图书在版编目(CIP)数据

果谱酒谱 / 海月编. — 延吉: 延边人民出版社, 2001.4

(家庭经典厨艺丛书)

ISBN 7-80648-594-5

I. 果... 酒... II. 海... III. 水果—食谱 酒—基本知识

IV. TS972.123

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 16249 号

ISBN 7-80648-594-5



9 787806 485941 >

家庭经典厨艺—果谱酒谱

海月 主编

责任编辑: 桂镇教

出版: 延边人民出版社

发行: 各地新华书店

印刷: 长春市百花彩印有限公司 2003 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 889 × 1194 毫米 1/24 印张: 30 字数: 40 千字

书号: ISBN 7-80648-594-5/Z · 72 总定价: 200.00 元(每册 20.00 元)

本书如出现印装质量问题请与印刷厂联系调换

目录

果茶类

- 1/ 凤梨果茶
- 2/ 桂花桂圆茶
- 3/ 桔茶
- 4/ 莱姆红茶
- 5/ 绿水晶果子茶
- 6/ 茉莉蜜梨茶
- 7/ 南国香茶
- 8/ 葡萄柚红茶
- 9/ 奇异果茶
- 10/ 清凉之梦
- 11/ 什锦水果茶
- 12/ 甜蜜梦幻
- 13/ 鲜果茶
- 14/ 香苹果茶

果汁类

- 15/ 凤梨油菜汁
- 16/ 胡萝卜苹果汁
- 17/ 柠檬活果汁
- 18/ 苹果绿茶
- 19/ 速成配蛋蜜汁

水果点心类

- 20/ 冰糖草莓
- 21/ 番茄甘蜜酱
- 22/ 凤梨味沙拉
- 23/ 果王榴莲饺

- 24/ 哈密瓜海鲜盅
- 25/ 哈密瓜绵绵冰
- 26/ 黄金果
- 27/ 酒酿水果
- 28/ 烤苹果
- 29/ 酪梨寿司
- 30/ 酪梨杏仁饼
- 31/ 芒果虾球
- 32/ 芒果鲔鱼沙拉
- 33/ 苹果酒冻
- 34/ 苹果手卷
- 35/ 什锦水果冻
- 36/ 水果沙拉堡
- 37/ 水果天妇罗
- 38/ 炸酪梨
- 39/ 炸香蕉冰淇淋
- 40/ 紫苏苹果

酒 谱

- 41/ 白卡地士派学
- 42/ 白兰地酸酒
- 43/ 白美人
- 44/ 波士顿酸酒
- 45/ 大草原
- 46/ 伏特加酸酒
- 47/ 红粉佳人
- 48/ 呼啦——呼啦
- 49/ 金色费斯
- 50/ 救火员酸酒

- 51/ 兰姆费斯
- 52/ 绿魔
- 53/ 螺丝起子
- 54/ 马丁尼
- 55/ 琴费斯
- 56/ 琴可乐
- 57/ 琴酸酒
- 58/ 苏格兰酸酒
- 59/ 天使之吻
- 60/ 王室
- 61/ 威士忌蜂蜜
- 62/ 威士忌沙瓦
- 63/ 乡根之恋
- 64/ 新世界
- 65/ 血红玛莉
- 66/ 亚历山大
- 67/ 银马
- 68/ 银色费斯
- 69/ 蚱蜢
- 70/ 自由古巴

凤梨果茶

fengliguocha

材
料

A料:红茶袋2包、蜂蜜5c.c.
B料:柠檬汁 5c.c.、凤梨1/4个
C料:红苹果1/4个、青苹果1/4个

作
法

1. 凤梨、红苹果、青苹果切丁，备用。
2. 将所有的材料放入壶中，用沸水冲泡约10-15分钟，即可饮用，如果觉得不够甜，可再添加蜂蜜或冰糖。



guopujiupu



桂花桂圆茶

guihuaguiyuancha

材 料

A料: 桂花花茶 2 克
B料: 蜂蜜 5c.c.、桂圆干 5-7 克
C料: 红枣干 5-7 克

作 法

将所有的材料混合,用沸水冲开约10-15钟,即可饮用,如果觉得不够甜,可再添加蜂蜜或冰糖。

jiatingjingdianchuyi

桔茶

jucha

材 A料:热红茶1杯
料 B料:桔子4个
 C料:蜂蜜10c.c.

作 1. 桔子洗净,对半切开,榨汁。
法 2. 将桔子汁注入红茶中。
 3. 最后加入蜂蜜调匀即可。



guopujipu



莱姆红茶

laimuhongcha

材 料

- A料: 热红茶 1 杯
B料: 莱姆 1/2 颗
C料: 蜂蜜 5c.c.

作 法

1. 莱姆切开，榨汁。
2. 将莱姆汁注入红茶中。
3. 最后加入蜂蜜调匀，即可。

jiatingjingdianchuyi

绿水晶果子茶

lǜshuǐjīngguǒzicha

材料

- A料: 莱姆切开, 榨汁。
B料: 将莱姆汁注入红茶中。
C料: 最后加入蜂蜜调匀, 即可。

作法

1. 将绿茶袋泡开, 冰凉备用。
2. 青、红苹果切丁。
3. 莱姆皮切成细长条状。
4. 最后取1/4杯的绿茶, 再加入蜂蜜、矿泉水、水果调匀, 即可。



guopujipu



茉莉蜜梨茶

molimilicha

材 料

A料:茉莉花 1/6 茶匙, 绿茶袋 1 包

B料:蜂蜜 5c.c.、西洋梨 1/4 个

C料:莱姆汁 5c.c.

作 法

1. 西洋梨去皮, 切丁备用。
2. 将所有的材料混合, 用沸水冲开约10-15分钟, 即可饮用, 如果觉得不够甜, 可再添加蜂蜜或冰糖。

jiatingjingdianchuyi

南国香茶

nanguoxiangcha

材 A料:红茶袋1包
料 B料:香蕉一个
C料:蜂蜜5c.c.

作 1. 香蕉切块, 备用。
法 2. 把香蕉, 红茶袋放入壶中, 注入沸水, 冲泡约3分钟,
3. 最后将茶倒入杯中, 加上蜂蜜调味, 即可。



guopujiupu



葡萄柚红茶

putaorouhongcha

材 料

A料:热红茶 1/3 杯

B料:葡萄柚 1 颗

C料:蜂蜜10c.c.

作 法

1. 葡萄柚切开，榨汁备用。
2. 将葡萄柚汁倒入杯中，接着注入热红茶。
3. 最后加入蜂蜜调匀，即可。

jiatingjingdianchuyi

奇异果茶

qiyiguocha

材 料

A料: 热红茶 1 杯、莱姆 1/4 颗

B料: 蜂蜜 5c.c.

C料: 奇异果 1 颗

作 法

1. 奇异果去皮，榨汁；莱姆也榨汁。
2. 将奇异果汁、莱姆汁注入红茶中。
3. 最后加入蜂蜜调匀，即可。



guopujipuu



清凉之梦

qingliangzhimeng

材料

A料: 绿茶袋 1 包

B料: 蜂蜜 5c.c.、莱姆皮少许

C料: 柠檬薄荷叶 4 克

作法

1. 莱姆皮切成细条状。
2. 在壶中放入绿茶袋、柠檬薄荷叶、莱姆皮，再注如入沸水冲开。
3. 饮用时倒入杯中，加蜂蜜调匀即可。

jiatingjingdianchuyi

什锦水果茶

shijinshuiguocha

材 料

A料:红茶 1/2 杯、柳橙 2 颗

B料:蜂蜜5c.c.

C料:什锦水果罐头 1 小罐

作 法

1. 柳橙榨汁，备用。
2. 将泡好的红茶放入锅中，加入柳橙汁略微煮热，再缓缓倒入蜂蜜调匀。
3. 将什锦水果放入茶壶中，接着注入煮好的柳橙红茶。
4. 静置数分钟后，再倒入杯中饮用，即可。



guopujipu



甜蜜梦幻

tianmimenghuan

材 料

A料:热红茶 1 壶

B料:果酱 1 茶匙

作 法

1. 选择自己喜欢的果酱放入杯中。
2. 加入红茶调匀，即成一杯甜蜜的加味红茶。
3. 若觉得不够甜，可再添加蜂蜜或果糖。

jiatingjingdianchuyi

鲜果茶

xianguocha

材 料

A料: 红茶2杯、蜂蜜5c.c.、柠檬1/4颗

B料: 葡萄柚1/6颗、苹果1/4颗

C料: 哈密瓜60克

作 法

1. 柠檬、葡萄柚、苹果切块，备用。
2. 哈密瓜去皮，切成小块。
3. 所有水果及红茶略煮，直至入味。
4. 最后倒入杯中饮用。



guopujipuu