

让冰品

更美味的秘诀

128例

秘诀
让您知

108种冰品 + 20个秘诀

凤凰金版饮食图书创意中心 主编

凤凰出版传媒集团 | 凤凰金版
江苏凤凰科学技术出版社有限公司 | PHOENIX GOLD



更美味的 **秘 诀**
碎冰
让冰淇淋更有口感。

更美味的 **秘 诀**
果酱
让冰淇淋更有滋味。

同样的冰品加了“秘诀”，
便让您的手艺与众不同

图书在版编目(CIP)数据

让冰品更美味的秘诀128例/凤凰金版饮食图书创意中心主编. —南京: 江苏凤凰科学技术出版社有限公司, 2010. 5
ISBN 978-7-5345-7300-2

I. ①让… II. ①凤… III. ①饮料-冷冻食品-制作 IV. ①TS277

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第082819号

RANG BINGPIN GENG MEIWEI DE MIJUE 128 LI

让冰品更美味的秘诀128例

主 编	凤凰金版饮食图书创意中心		
责任编辑	徐晨岷		
责任校对	郝慧华		
责任监制	刘 钧		
出版发行	江苏凤凰科学技术出版社有限公司(南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)		
网 址	http://www.pspress.cn		
集团地址	凤凰出版传媒集团(南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)		
集团网址	凤凰出版传媒网http://www.ppm.cn		
经 销	江苏省新华发行集团有限公司		
印 刷	深圳市彩美印刷有限公司		
开 本	787mm×1092mm	1/16	
印 张	4		
版 次	2010年5月第1版		
印 次	2010年5月第1次印刷		
标准书号	ISBN 978-7-5345-7300-2		
定 价	14.80元		

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

让

冰品

更美味的秘诀

128例

凤凰金版饮食图书创意中心 主编



凤凰出版传媒集团 | 凤凰金版
江苏凤凰科学技术出版社有限公司 | PHOENIX GOLD



惊艳一夏的 美味冰品

在炎炎夏日，饮品店中有各式各样的冰品：冰淇淋、圣代、奶昔、冰沙、冰红茶……每一种都透出冰品的诱惑，让人在品尝甜美的滋味之余，还能感受到阵阵的凉爽，因此，冰品便成为夏天里人们的最爱。

不过在各式冰品的选择上，我们往往会出自价位或是卫生的考虑，而无法畅意品尝，大家都希望能吃得健康又自然，因此本书为你介绍了一百多种冰品，除了提供简易的制作方法，更增加让冰品更美味的秘诀，在保持冰品新鲜健康的同时，还可以更美味！

喜欢冰品的你，不妨试试在家自制冰淇淋、冰凉饮品，不但有趣好玩，而且可以精心搭配出美味！



Contents 目录

Part 1

冰淇淋

传统香草冰淇淋.....06	暖风.....12	无花果冰淇淋.....18
葡萄冰淇淋.....06	果子露冰淇淋.....12	异国风情.....18
可可冰淇淋.....07	维纳斯之梦.....13	啡色诱惑.....19
夏日.....08	奶油冰淇淋.....14	三色冰淇淋.....20
西红柿冰淇淋.....09	色彩缤纷.....15	抹茶冰淇淋.....20
罗马之恋.....09	果仁冰淇淋.....15	芋头冰淇淋.....20
薄荷冰淇淋.....10	香芋冰淇淋.....16	红豆冰淇淋.....21
牛奶冰淇淋.....10	欧陆风情.....16	芒果冰淇淋.....21
夏日黄金梦.....10	草莓冰淇淋.....16	胡萝卜冰淇淋.....21
苹果冰淇淋.....11	水果冰淇淋乳酪.....17	
香蕉冰淇淋.....11	皇冠冰淇淋.....17	

Part 2

奶昔

绿豆奶昔.....22	摩卡香蕉奶昔.....31
芒果奇异果奶昔.....22	香蕉奶昔.....32
冰凉水果奶昔.....23	什锦水果奶昔(1).....33
葡萄奶昔.....24	什锦水果奶昔(2).....33
苹果草莓奶昔.....25	黑豆奶昔.....34
哈密瓜奶昔.....25	金橙奶昔.....34
香橙柠檬奶昔.....26	香草奶昔.....35
荔枝奶昔.....26	卡士达奶昔.....36
香蕉柑橘奶昔.....27	水蜜桃奶昔.....37
麦片奶昔.....28	夏日艳阳奶昔.....37
南瓜胡萝卜奶昔.....28	椰子奶昔.....38
杏仁草莓奶昔.....29	木瓜奶昔.....38
香蕉巧克力奶昔.....30	白巧克力榛果奶昔.....38
摩卡奶昔.....30	樱桃椰子奶昔.....39
拿铁奶昔.....30	开心果奶昔.....39
桑葚草莓奶昔.....31	冰芒果优酪乳奶昔.....39



Part 3

其他

什锦水果圣代	40	水果红茶	52
黑森林酋长	40	雪泡红茶	52
樱桃圣代	41	蜜桃冰茶	53
玫瑰花蜜冰沙	42	柠檬蜜茶	53
芋头冰沙	42	蓝莓冰沙	54
芒果冰沙	42	桃子雪泡	55
南瓜优酪乳冰沙	43	巧克力酪梨雪泡	55
水蜜桃果粒茶冰沙	43	百合安娜冰咖啡	56
花生优酪冰沙	44	艾迪古巴冰咖啡	56
酸梅冰沙	44	墨西哥冰咖啡	56
鸳鸯冰沙	45	南国恋曲冰咖啡	57
荔枝冰沙	46	漂浮冰咖啡	57
柳橙冰沙	46	虹冰淇淋冰咖啡	57
苹果冰沙	46	葡萄雪泡	58
香蕉冰沙	47	薰衣草雪泡	58
茉莉花茶冰沙	47	双色芋碎冰	59
红梅果粒冰沙	48	爱因斯坦咖啡	60
橘子冰沙	49	椰风杏仁冰咖啡	60
热带风情冰沙	49	玫瑰花蜜冰咖啡	60
哈密瓜冰沙	50	玫瑰冰奶茶	61
奇异果冰沙	50	薄荷奶茶	61
香槟粗粒冰沙	51	百香绿茶	61
仙草冰	52		



Part 1 冰淇淋



传统香草冰淇淋

材料:

白砂糖400克, 牛奶250毫升, 鸡蛋1个, 鲜奶油 250毫升, 香草粉50克

做法:

1. 白砂糖、牛奶置入锅内加热。
2. 热牛奶倒入蛋汁中搅拌均匀, 再倒回锅内继续加热, 并持续搅拌至浓稠。
3. 将奶油、香草粉拌入, 加热后熄火等待冷却, 置冰箱冷藏至少2个小时即可。

更美味的**秘**诀

草莓酱

增添冰淇淋的酸甜度。

葡萄冰淇淋

材料:

葡萄冰淇淋球2个, 葡萄干、新鲜葡萄共100克

做法:

1. 葡萄冰淇淋球放入容器中。
2. 加入葡萄即可。

更美味的**秘**诀

鲜奶油

增添冰淇淋不同层次的口感。



可可冰淇淋

材料：

可可粉200克，牛奶500毫升，白砂糖80克，蛋黄1个

做法：

1.把牛奶煮沸，与可可粉混合，搅拌均匀成可可牛奶。

2.蛋黄加糖拌匀。

3.将煮沸的可可牛奶慢慢倒入糖与蛋黄的混合物中，等冷却后再倒入准备好的容器内，放入冰箱冷冻，取出撒上可可粉即成。

更美味的**秘**诀

香蕉

让冰淇淋的滋味更浓郁。



夏日

材料：

哈密瓜冰淇淋球2个，樱桃、
酪梨、水果丁各适量

做法：

1.先将水果丁放入杯内，加入2
个哈密瓜冰淇淋球并排摆放。

2.可在冰淇淋上加上樱桃、
酪梨作装饰。

更美味的秘

蜂蜜

与冰淇淋搅拌，
滋味更不同。



西红柿冰淇淋

材料：

西红柿汁100毫升，草莓冰淇淋球1个，糖浆10毫升，冰镇冷开水50毫升

做法：

1.先将西红柿汁、冰镇冷开水和糖浆搅拌均匀。

2.放入草莓冰淇淋球即可。

更美味的**秘**诀

碎冰

放入做法1内，冰淇淋更有口感。

罗马之恋

材料：

香草冰淇淋球2个，西瓜、水蜜桃适量

做法：

1.将西瓜、水蜜桃切成丁，放入盘子底部。

2.在上方加入2个冰淇淋球即可。

更美味的**秘**诀

棉花糖

让冰淇淋有不同层次的口感。





薄荷冰淇淋

材料：

牛奶500毫升，蛋白2个，白砂糖150克，细玉米粉10克，薄荷香精少许

做法：

- 1.在锅中加入白砂糖和牛奶，加热。
- 2.将蛋白倒入玉米粉中，搅匀后，倒入牛奶混合液中。
- 3.边搅边加热，稍微熬煮后即倒出放凉，滴入香精，放入冰箱中凝冻，在凝冻过程中应取出搅拌。

更美味的秘诀

巧克力碎片

让冰淇淋更有滋味。



牛奶冰淇淋

材料：

牛奶250毫升，鸡蛋2个，细玉米粉10克

做法：

- 1.将鸡蛋打散；用水将细玉米粉调成糊状。
- 2.将牛奶倒入锅中加热，趁热加入鸡蛋。
- 3.搅拌均匀后加入细玉米粉糊，煮至微沸后倒出放凉，再充分搅拌即制成浆料，放进冰箱冷冻，在冷冻过程中要取出搅拌。

更美味的秘诀

核桃仁

撒在上方，让冰淇淋味道更香。



夏日黄金梦

材料：

香草冰淇淋球1个，芒果、冰块、糖水各适量

做法：

- 1.芒果切块，放入果汁机内，加冰块、糖水打匀，倒入盘中。
- 2.加入香草冰淇淋球即可。

更美味的秘诀

炼乳

让冰淇淋味道更香甜。



苹果冰淇淋

材料：

苹果500克，白糖150克，牛奶500毫升

做法：

1.将苹果洗净，去皮挖核，切成薄片，搅成浆状，放入白糖及开水。

2.将牛奶煮沸，和苹果浆搅拌均匀，倒入容器内，冷却后置于冰箱冻结即可。



香蕉冰淇淋

材料：

香蕉750克，柠檬1个，奶油450毫升，白糖350克

做法：

1.将柠檬洗净切开，挤汁待用；白糖加适量水，煮沸过滤。

2.香蕉去皮捣成泥浆，加入糖水调匀，再调入柠檬汁。

3.待冷却后拌入奶油，注入模具，置于冰箱冻结即成。

更美味的秘诀

炼乳

让冰淇淋味道更香甜。

更美味的秘诀

花生碎粒

让冰淇淋更有滋味。



暖风

材料：

香芋冰淇淋球1个，香草冰淇淋球1个，水蜜桃丁、鲜奶油、圣女果各适量

做法：

- 1.盘内加入水蜜桃丁、圣女果。
- 2.再依次加入冰淇淋球，四周挤一层鲜奶油即可。

更美味的**秘**诀

巧克力棒

让冰淇淋更有味道。

果子露冰淇淋

材料：

牛奶500毫升，白糖、玉米粉、果子露各100克，鲜奶油100毫升

做法：

- 1.将玉米粉倒入半杯凉牛奶中调匀。
- 2.剩下的牛奶加糖一起加热，并加入玉米粉牛奶糊，继续搅拌。
- 3.牛奶变稠后离火，再搅拌片刻，冷却后掺入果子露和鲜奶油，放入冰箱中冻结即成。

更美味的**秘**诀

核桃仁

撒在上方，让冰淇淋味道更香。



维纳斯之梦

材料：

草莓冰淇淋球1个，草莓酱100克

做法：

1.把草莓冰淇淋球放入杯中。

2.加入草莓酱。

更美味的秘诀

苏打汽水

让冰淇淋味道
有变化。



奶油冰淇淋

材料：

鲜奶油200毫升，白糖、香草精各少量，蛋清2个，蛋黄1个

做法：

1. 在鲜奶油中加入白糖搅拌。
2. 将蛋清搅拌至起泡，放入白糖继续搅拌；在搅拌均匀的蛋清中加入蛋黄，充分混合后，加入香草精再搅拌。
3. 搅拌均匀后放入鲜奶油里，继续搅拌，再放入冰箱冷冻即可。

更美味的**秘**诀

饼干

让冰淇淋味道
有变化。



色彩缤纷

材料：

哈密瓜、草莓冰淇淋球各1个，巧克力棒、鲜奶油、巧克力豆各适量

做法：

1.先将哈密瓜、草莓冰淇淋球放入盘中。

2.挤入鲜奶油，再加入巧克力棒、巧克力豆即可。

更美味的**秘**诀

饼干

让冰淇淋味道
有变化。

果仁冰淇淋

材料：

牛奶500毫升，奶油150毫升，果仁酱、白砂糖各100克，蛋黄3个

做法：

1.在果仁酱中加入煮沸的牛奶，备用。

2.将白砂糖放入蛋黄中搅拌均匀，并加入果仁酱牛奶。

3.再把奶油和鲜牛奶倒入糖与蛋黄的混合液中搅均匀，倒入容器内放进冰箱冷冻即成。



更美味的**秘**诀

饼干

让冰淇淋味道
有变化。