

冷飲

COLD
DRINKS

曾彼德編著

飲食天地出版社出版

冷飲

COLD DRINKS

曾彼德編著

飲食天地出版社出版

洽 飲

編著者：曾 彼 德

出版者：飲 食 天 地 出 版 社
香港鰂魚涌芬尼街2號D地下

發行者：萬里書店有限公司
香港鰂魚涌芬尼街2號D地下

印刷者：金冠印刷有限公司
香港英皇道499號5樓B座

全一册 定價港幣18元

1985年12月初版

版權所有 * 不准翻印

目次



菠菜蘋果汁	13	鮮橙汁	18
梨子汁	13	葡萄汁(一)	19
檸檬汁(一)	14	葡萄汁(二)	19
檸檬汁(二)	14	葡萄汁(三)	19
菠蘿汁	14	青瓜菠蘿汁	20
蘆筍汁	15	山楂汁(一)	20
什果汁	15	山楂汁(二)	20
櫻桃汁	16	鮮番茄汁(一)	21
楊梅汁(一)	16	鮮番茄汁(二)	21
楊梅汁(二)	16	甜番茄汁(一)	21
西瓜汁(一)	17	甜番茄汁(二)	21
西瓜汁(二)	17	番茄西芹汁	22
西瓜汁(三)	17	蛋黃鮮橙汁	22
楊梅菠蘿汁	18	番茄西柚汁	22
西瓜翠衣湯	18	香蕉鷄尾	22

加露亞冷飲	22	鮮檸飲	34
西柚及莓果泡	24	番茄牛奶	34
聖地牙哥冷飲	25	碧海青天	35
鷄蛋番茄汁	25	士多啤梨梳打	35
士多啤梨什飲	25	橙汁凍飲	36
黃金果凍飲	26	蛋白菠蘿梳打	36
鮮橙樂	26	豐收賓治	37
三式什飲	27	潔白奶昔	37
香芒什飲	27	凝乳汽水	38
香檸什飲	28	橙奶昔	38
銀耳冰	28	蜜味羅漢果賓治	38
銀耳牛奶冰	28	朱古力奶昔	38
香蕉蘋果汁	29	香蕉牛奶汁	39
古巴冷飲	29	番茄牛奶汁	39
菠蘿梨汁	29	可可牛奶	40
陳皮茶	30	冷牛奶	40
桑葉涼茶	30	冰凍藕糕	40
香料果汁賓治	30	朱古力奶汁	40
竹葉蘆根涼茶	30	胡蘿蔔乳蛋汁	40
紅糖薑茶	30	牛奶可可	41
長白蘿蔔汁	31	石榴飄香	41
葡萄果汁	31	白雪公主	42
酸梅湯	31	西瓜牛奶汁	42
番茄什飲	31	檸檬牛奶汁	42
蘋果什飲	32	葡萄乳汁	43
咖啡可樂	32	牛奶咖啡	43
食鹽冬瓜湯	32	紅豆冰	43
怡神梳打	33	木瓜鮮奶汁	43
木瓜蛋	33	咖啡什飲	44
鹹菠蘿汁	33	酒味牛奶汁	44
果蜜冷飲	34	夏威夷鄉土什飲	45

清牛奶汁	45	蜜桃成熟時	56
可可奶汁	45	玫瑰之寶	56
冰可可汁	45	香蘭美飲	57
胡蘿蔔什飲	46	黑珍珠	57
桃核汁	46	夏日鑽石賓治	58
金手套冷飲	46	時令果汁鷄尾酒	58
薄荷涼茶	46	風月軒	59
冷紅茶	47	黎明之光	59
杏仁奶茶	47	奇異透心涼	60
清涼羅漢露	48	綠野仙踪	60
茄汁鷄尾酒	48	碧海游龍	60
鰐梨冷飲	48	藍晶瑩	61
芝芝冷飲	49	仙樂飄飄	62
金銀花湯	49	午炮	62
鮮藕凍飲	49	意大利紳士	63
薄荷葉	50	熱帶風情	63
冰茶	50	橙檸賓治	64
鮮藕涼茶	50	富豪俱樂部	65
奇異果茶	50	百萬金元	65
扁豆汁	51	火焰山	66
芝麻葉茶	51	仙果桃源	67
綠豆湯	51	貓之戀	67
食鹽甘草冷飲	51	輕舟盪漾	67
菊花冷飲	51	碧海綠波	67
幻彩荔園	52	奇偉薄荷酒	67
檸檬飄香	52	白蘭地酒冰杯	68
什果賓治	53	白蘭地富利	68
歡樂滿堂	54	鯊魚賓治	68
紅酒賓治	54	鷄尾酒賓治	68
夜光杯	55	古巴里布利	68
紅男綠女	55	春日賓治	69

查理賓治	69	些厘蛋酒	83
中國酒賓治	69	白葡萄酒飲杯	84
新加坡士令	69	紅葡萄酒飲杯	84
我的領帶	70	甜蜜香橙	85
夏日海濱	70	杏仁冷飲	85
沐浴療法	71	粉紅色的浪漫	86
黑色俄羅斯	71	創造者	86
半對半	72	黃色響尾蛇	87
德克薩斯菲士	72	綠色夏威夷	87
伏特加馬天尼	73	荔枝露加毡酒	87
突圍狗	73	些厘葡萄酒賓治	88
珊瑚礁鷄尾酒	74	牛奶賓治	88
皮斯可賓治	74	農夫賓治	88
葡萄伏特加	74	香檳賓治	88
番茄汁	75	佛羅倫達	88
冰凍得其利	75	馬頭	89
白雲天使	76	古加杯	89
蛋奶酒	76	哈力森將軍蛋酒	89
丹麥雪球	77	香檳茱立	89
傑克玫瑰	77		
紫葡萄苦艾酒	78		
酸燒酒	78		
快樂寡婦	79		
普世歡騰	79		
萬紫千紅	80		
砵酒賓治	80		
廣東特飲	81		
夏日陽光	81		
血紅瑪莉	82		
砵酒賓治	82		
些厘葡萄酒賓治	83		



1



2



3



4



5



7

- 1 白雲天使
- 2 夏日陽光
- 3 萬紫千紅
- 4 白蘭地酒冰杯
- 5 古巴里布利
- 6 中國酒賓治
- 7 橙檸賓治



6



三式什飲

藍晶瑩



綠野仙踪

碧海游龍





黎明之光

風月軒 ▶

奇異透心涼

熱帶風情 ▲

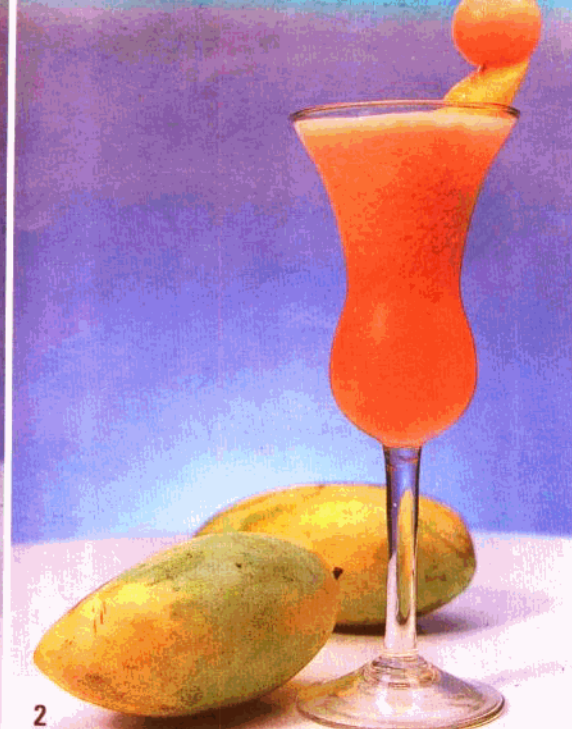


- ①鮮橙樂
②黃金果凍飲
③由左至右：
碧海綠波
貓之戀
輕舟盪漾
火焰山
仙果桃源





1



2

- 1 香檸什飲
- 2 香芒什飲
- 3 意大利紳士
- 4 仙樂飄飄
- 5 午炮



3



4



5



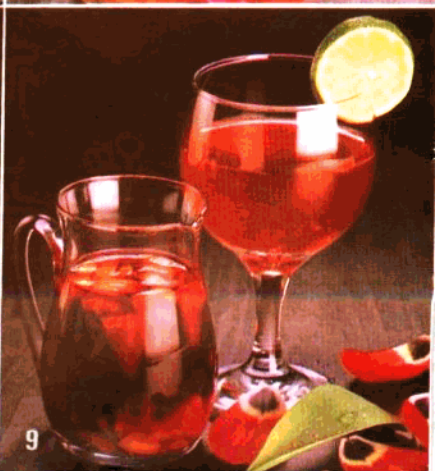
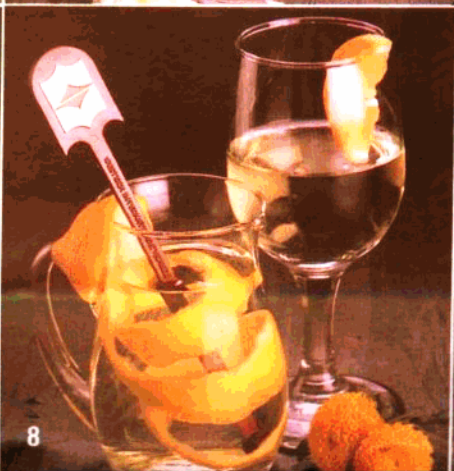
- 1 丹麥雪球
- 2 傑克玫瑰
- 3 酸燒酒
- 4 紫葡萄苦艾酒
- 5 草莓露
- 6 草莓泡

福州 8705877
圖書館



- ① 碧海青天
- ② 石榴飄香
- ③ 紅葡萄酒飲杯
- ④ 白葡萄酒飲杯
- ⑤ 香檳茱立
- ⑥ 馬頭
- ⑦ 新加坡士令
- ⑧ 德克薩斯菲士
- ⑨ 半對半
- ⑩ 突圍狗
- ⑪ 伏特加馬天尼

- 1 夜光杯
- 2 紅男綠女
- 3 歡樂滿堂
- 4 玫瑰之寶
- 5 蜜桃成熟時
- 6 香蘭美飲
- 7 幻彩荔園
- 8 檸檬飄香
- 9 紅酒賓治



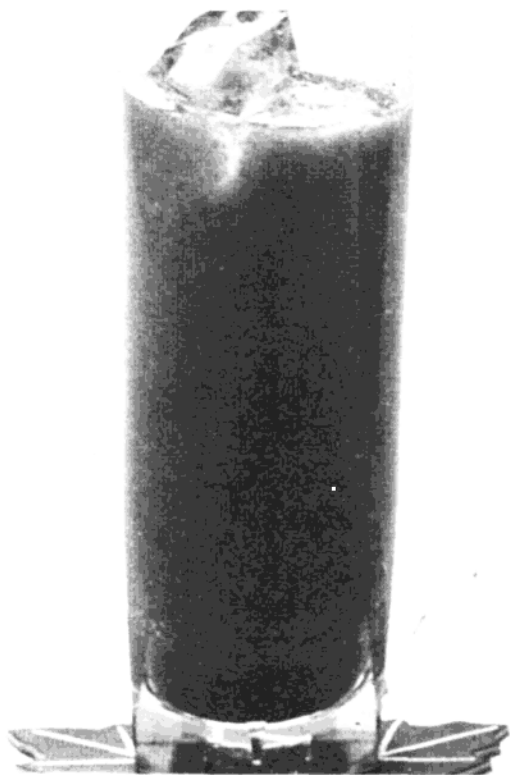
菠菜蘋果汁

材料：

菠菜	100克
鮮奶	50毫升
蘋果	100克

製法：

蘋果削皮，果肉切成四塊，菠菜去頭，洗淨，瀝乾水分，折成一半放入攪拌器內，接着再放進蘋果，開動攪拌器攪拌好，倒出注入玻璃杯中，再加入鮮奶拌勻。



梨子汁

材料：

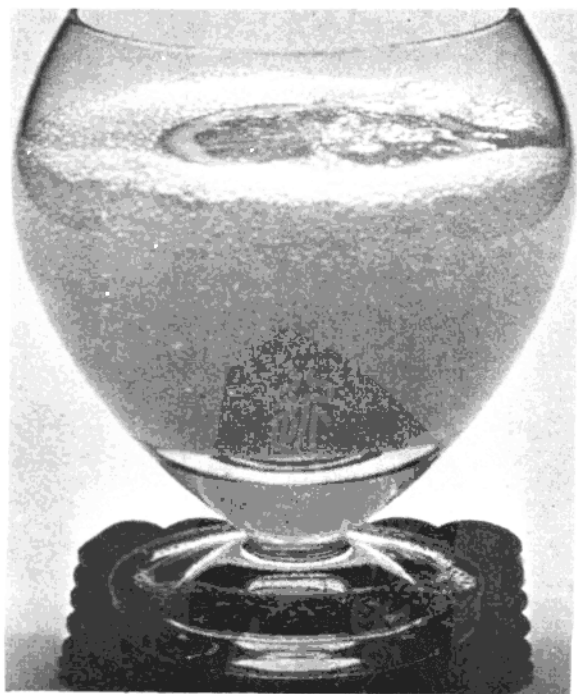
梨子	1個
蜜糖	1湯匙
拔蘭地	1茶匙
檸檬汁	2茶匙

製法：

梨子要削去皮及去淨芯，切開後放入攪拌器中，倒入清水少許攪拌約20秒，倒出傾入玻璃杯內，加入蜜糖、拔蘭地及檸檬汁。

◀ 菠菜蘋果汁

▼ 梨子汁





檸檬汁（一）

材料：

檸檬..... 500克
糖..... 250克

製法：

- ①先將檸檬洗乾淨。
 - ②將檸檬橫切成兩半。
 - ③擠出檸檬汁，放入鍋中加糖煮沸，隨煮隨攪，待糖全部溶化，裝入瓶中，晾涼待用。
- *可將擠去檸檬汁的檸檬，切成薄片，用糖醃後，加少量水煮沸，製成蜜汁檸檬，擠汁後餘下的檸檬皮，也可切成絲用糖醃製，可作別用。

檸檬汁（二）

材料：

檸檬..... 500克
糖..... 500克

製法：

- ①先將檸檬洗淨。

- ②取清潔大口玻璃瓶一個，將檸檬切成薄片，一層檸檬一層糖，碼在大口瓶內，最上面一層檸檬上面多撒些糖。
- ③經糖醃2-4天，將醃出的檸檬汁滲出，用文火煮，隨煮隨攪，待煮沸後，裝入瓶內，備用。
- ④食用時，取玻璃杯倒入檸檬汁，加入冰水與冰塊即可。

菠蘿汁

材料：

菠蘿..... 1公斤
鹽..... 少許

製法：

將去皮菠蘿切碎，用紗布擠壓，使汁流入冷杯中，汁內加食鹽，搖勻，蓋好，置低溫處。食用時用冰水沖飲。

鮮果含豐富維他命C，用以製果汁更易吸收。

