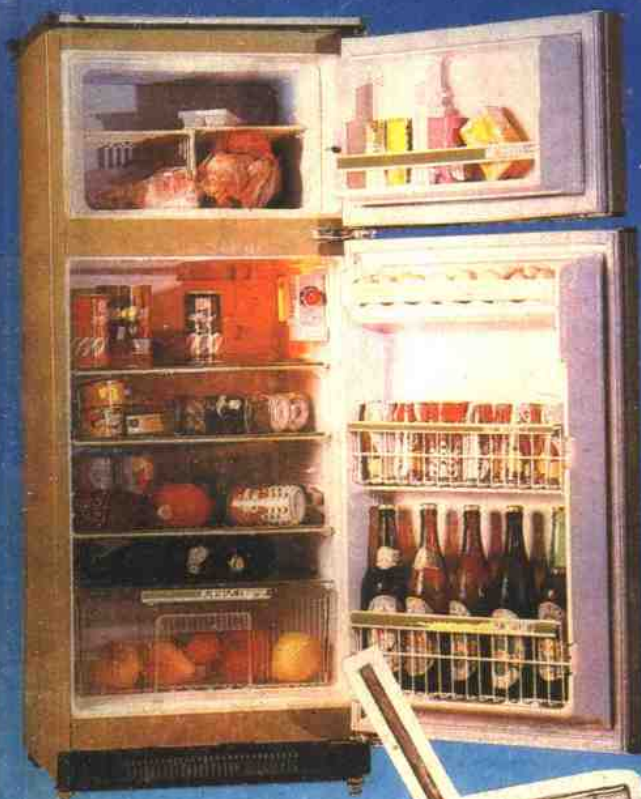


家庭冰箱 冷食冷饮制作



JIATINGBINGXIANG
RENGSHI
RENGYIN
ZHIZUO

陈松贵 黄义生
方可舒 恫

编



家庭冰箱冷食冷饮制作

陈松贵 黄义生 编
方 可 舒 恫

河北科学技术出版社

家庭冰箱冷食冷饮制作

陈松贵 黄义生 方可 舒恫 编

河北科学技术出版社出版 (石家庄市北马路45号)

邢台地区印刷厂印刷

河北省新华书店发行

787×1092毫米 1/32 11.125印张 228,000字 1988年9月第1版
1988年9月第1次印刷 印数: 1—12170 定价: 2.80元

ISBN 7-5375-0140-3/T5·8

前 言

自从1834年英国人发明了以乙醚为制冷剂的冷冻机；1860年法国人发明的以氨为制冷剂、以水为吸热剂的吸收式冷冻机；1872年美国人发明的以氨为制冷剂的压缩式冷冻机之后，人类的饮食发生了巨大的变革。冷冻食品被称为以火为热源食品之后的第二次突破。由于冷源的不断改进与完善，各类小型冷冻机、电冰箱运用而生，并且迅速地发展起来。我国应用冷冻机冷藏食品是本世纪20年代中期。随着历史的进步和科学技术的发展，我国的冷冻工业也迅猛地得到发展，家用电冰箱的生产正在兴旺时期，市场上供不应求。可想而知，电冰箱走进每个家庭，是指日可待的。

作为饮食行业的一员，在此形势之下，我们有责任、有义务为拥有冰箱的家庭编写一本制作冷冻食品的小册子。本书就是为了满足这些家庭的迫切需要而编写的。

本书对不同风味、不同特点的冷饮、菜肴以及冷食作了广泛收集，并着重介绍了它们的做法、用料和特色。本书中规定的配方用量和出成品几份，都不是一成不变的，读者可根据需要按其比例或多或少，灵活地掌握和应用，便是我们所希望的。

此书的出版，是与食品界、科技界、出版界的有关人士的支持和指导分不开的。在此，我们向他们表示由衷的谢意。

科学在进步，经济在发展，人们的消费水平也在提高。我们十分希望在前进的历史潮流中做些力所能及的工作。限于我们的水平，书中难免有很多欠妥之处，望请广大读者批评指正。

编者

1988·4于武昌

目 录

一、盛夏与冷食	(1)
(一)冷食, 盛夏的宠儿	(1)
(二)冷冻食品与营养	(2)
(三)冷冻食品自制知识	(8)
(四)冷冻食品自制卫生	(10)
二、冷饮类食品	(13)
(一)中西式冰淇淋	(13)
香草冰淇淋	(13)
草莓冰淇淋	(13)
香橙冰淇淋	(14)
椰子冰淇淋	(15)
薄荷冰淇淋	(15)
巧克力冰淇淋	(16)
三色冰淇淋	(16)
巧克力咖啡冰淇淋	(17)
字母冰淇淋	(17)
樱桃冰淇淋	(18)
芒果冰淇淋	(18)
柠檬冰淇淋	(19)
杏子冰淇淋	(20)
杏仁冰淇淋	(20)
桃子冰淇淋	(21)
核桃仁冰淇淋	(21)
梨子冰淇淋	(22)
梨酱冰淇淋	(22)
菠萝冰淇淋	(23)
柿子冰淇淋	(23)
香蕉冰淇淋	(24)

西瓜冰淇淋……(24)

桔子巧克力冰淇淋

淋……(25)

鲜桔子冰淇淋

……(25)

果酱冰淇淋……(26)

什锦冰淇淋……(26)

核桃冰淇淋……(27)

奶油菠萝冰淇淋

……(27)

夹心香蕉冰淇淋

……(28)

果子奶露冰淇淋

……(28)

可可冰淇淋(A)

……(29)

可可冰淇淋(B)

……(29)

咖啡冰淇淋……(30)

巧克力冰淇淋

……(30)

豆浆冰淇淋……(31)

果盘冰淇淋……(32)

蛋糕冰淇淋……(32)

杏子梅尔白……(33)

桃子梅尔白……(33)

燃烧的冰岛……(34)

阿尔卡迪亚……(35)

紫绀白仙女……(35)

天使的早晨……(36)

维纳斯的幻觉

……(36)

夏威夷风光……(37)

神秘的红玫瑰

……(37)

黑白辉映……(38)

众人爱……(39)

武夷山风光……(39)

雪地春色……(40)

新春年华……(40)

彩色的珊瑚……(41)

黑天鹅……(41)

南国之雾……(42)

日出东山……(42)

美国姑娘……(43)

香港少女……(44)

窈窕淑女……(44)

红粉佳人……(45)

白雪公主……(45)

游人的森林……(46)

美丽的开心果

……(47)

飞翔的海鸥·····(47)

彩虹满天·····(48)

巴黎春色·····(49)

香港之夜·····(49)

纽约七彩·····(50)

荷兰宝石·····(50)

维曼斯·····(51)

黑王子·····(52)

多丽姿·····(52)

黑彩雀·····(53)

金桃美宝·····(54)

红豆相思·····(54)

迷惑·····(55)

苹果园·····(55)

菠萝园·····(56)

玻璃仙境·····(56)

(二)冰棒与冰糕·····(57)

绿豆冰棒·····(57)

红豆冰棒·····(58)

芝麻冰棒·····(58)

香草冰棒·····(59)

花生冰棒·····(59)

桔子冰棒·····(60)

奶油冰棒·····(60)

牛奶冰糕·····(61)

芒果冰糕·····(62)

菠萝汁冰糕·····(62)

可可冰糕·····(63)

果酱雪糕·····(63)

奶油冰糕·····(64)

菠萝冰糕·····(64)

草莓冰糕·····(65)

香蕉冰糕·····(65)

桔子冰糕·····(66)

桔皮酱冰糕·····(66)

山楂冰糕·····(67)

山楂琼脂冰糕
·····(67)

香草冰糕·····(68)

核桃冰糕·····(68)

栗子冰糕·····(69)

柠檬冰糕·····(69)

双色冰糕·····(70)

三色冰糕·····(70)

五色冰糕·····(71)

什锦冰糕·····(71)

奶香冰糕·····(72)

西红柿冰糕·····(72)

新年冰糕·····(73)

黑樱桃酒冰糕
·····(73)

百拉林冰糕····· (74)	枣泥冰糕····· (75)
格拉马尼冰糕	玫瑰红枣冰糕
····· (74)	····· (75)
(三)刨冰与冰汁····· (76)	····· (76)
荔枝刨冰····· (76)	草莓冰汁(B)
龙眼刨冰····· (77)	····· (87)
香蕉刨冰····· (77)	杨梅冰汁(A)
杏子刨冰····· (78)	····· (87)
桃刨冰····· (78)	杨梅冰汁(B)
鸭梨刨冰····· (79)	····· (88)
草莓刨冰····· (79)	广柑冰汁(A)
桔刨冰····· (80)	····· (88)
鲜广柑刨冰····· (81)	广柑冰汁(B)
菠萝刨冰····· (81)	····· (89)
红豆刨冰····· (82)	柠檬冰汁(A)
莲子刨冰····· (82)	····· (89)
西瓜刨冰····· (83)	柠檬冰汁(B)
什锦刨冰····· (83)	····· (90)
苹果刨冰····· (84)	菠萝冰汁(A)
杨梅刨冰····· (85)	····· (90)
葡萄冰汁(A)	菠萝冰汁(B)
····· (85)	····· (91)
葡萄冰汁(B)	樱桃冰汁····· (91)
····· (86)	雪梨冰汁····· (91)
草莓冰汁(A)	桔子冰汁····· (92)
····· (86)	番茄冰汁(A)

..... (92)

番茄冰汁(B)

..... (93)

红山楂冰汁..... (93)

杨梅菠萝冰汁

..... (94)

酸黄瓜冰汁..... (94)

奶蕉冰汁..... (95)

奶葡萄冰汁..... (95)

柠檬乳冰汁..... (96)

西瓜乳冰汁..... (96)

酒味乳冰汁..... (96)

甘草酸梅冰汁

..... (97)

甘蔗露..... (97)

椰子甘蔗露..... (98)

金酒红颜..... (98)

飘香..... (99)

(四)保健饮料..... (108)

荷花凉茶..... (108)

鲜藕凉茶..... (108)

罗敷凉茶..... (109)

薄荷凉茶..... (109)

翠衣凉茶..... (110)

枇杷竹叶凉茶

..... (110)

桂花酸梅汁..... (99)

冰桔子水..... (100)

甜冰水..... (100)

白萝卜冰汁..... (101)

胡萝卜冰汁..... (101)

西瓜冰汁..... (102)

果汁美露..... (102)

冰冻牛奶..... (103)

冰冻可可..... (103)

冰冻咖啡..... (104)

皇室咖啡..... (104)

西班牙咖啡..... (105)

香蕉豆浆..... (105)

薄荷杏仁露..... (106)

猕猴桃汁..... (106)

格瓦斯..... (107)

杏奶琼浆..... (107)

竹叶芦根凉茶

..... (111)

金银花茶..... (111)

芦根茶..... (112)

菊花茶..... (112)

冰茶..... (113)

甘草茶..... (113)

薄荷茶·····(113)
 陈皮茶·····(114)
 红糖姜茶·····(114)
 杏仁茶·····(115)
 奶红茶·····(115)
 绿盐茶·····(116)
 芝麻叶茶·····(116)
 猕猴桃茶·····(116)
 红盐茶·····(117)
 胖大海茶·····(117)
 柏叶茶·····(118)
 青梅茶·····(118)
 香橡茶·····(119)
 益元茶·····(119)
 水芝茶·····(120)
 荠菜茶·····(121)
 珍珠茶·····(121)
 芒菱茶·····(122)
 莲子汤·····(122)
 菠萝蜜莲汤·····(123)
 什锦莲子汤·····(123)
 百合汤·····(124)

百合花生汤·····(124)
 百合绿豆汤·····(125)
 冰冻绿豆汤·····(126)
 薄荷绿豆汤·····(126)
 酒酿绿豆汤·····(127)
 红枣绿豆汤·····(127)
 红枣汤·····(128)
 桂圆红枣汤·····(128)
 番茄红枣汤·····(129)
 冰糖银耳汤·····(129)
 银耳莲子汤·····(130)
 西瓜翠衣汤·····(130)
 赤豆汤·····(131)
 白芸豆汤·····(132)
 玉米汤·····(132)
 牛奶玉米汤·····(133)
 牛奶米汤·····(133)
 清盐笋汤·····(133)
 白糖芋艿汤·····(134)
 什锦果子汤·····(134)
 冰红果汤·····(135)

（五）汽水与奶制饮品·····(135)

冰汽水·····(135)
 冰桔子汽水·····(136)
 冰菠萝汽水·····(136)

麦精汽水·····(137)
 纽约名饮·····(137)
 檀香山名饮·····(138)

维也纳苏打汽水	北京奶饮·····(145)
·····(139)	美国奶饮·····(145)
加州特饮·····(139)	海南奶饮·····(146)
荔枝特饮·····(140)	荔枝奶饮·····(146)
黑牛·····(140)	龙眼奶饮·····(147)
芒果冰淇淋苏打	菠萝奶饮·····(147)
汽水·····(141)	香蕉奶饮·····(148)
椰子冰淇淋苏打	椰子奶饮·····(148)
汽水·····(141)	柠檬奶饮·····(149)
柠檬冰淇淋苏打	草莓奶饮·····(149)
汽水·····(142)	桔酒奶饮·····(150)
广柑冰淇淋苏打	鸡蛋牛奶饮·····(150)
汽水·····(142)	紫色牛奶饮·····(151)
菠萝冰淇淋苏打	甜米酒奶饮·····(151)
汽水·····(143)	菊花酒奶饮·····(151)
草莓冰淇淋苏打	杂果奶饮·····(152)
汽水·····(143)	美宝奶饮·····(152)
薄荷冰淇淋苏打	白兰地奶饮·····(153)
汽水·····(144)	乐口福奶饮·····(153)
咖啡冰淇淋苏打	杏仁霜奶饮·····(154)
汽水·····(144)	
(六) 冰淇淋加酒与鸡尾酒·····(154)	
香橙冰淇淋加洞	芒果冰淇淋加桃
庭酒·····(154)	酒·····(155)
菠萝冰淇淋加君	椰子冰淇淋加嘉
度酒·····(155)	连奴酒·····(156)

- 香草冰淇淋加荔
 枝酒……………(156)
 香草冰淇淋加白
 兰地酒……………(157)
 香草冰淇淋加青
 梅露酒……………(158)
 草莓冰淇淋加菊
 花酒……………(158)
 薄荷圆加酒……………(159)
 香草冰淇淋加味
 美思红酒……………(159)
 巧克力冰淇淋加
 啤酒……………(160)
 冰冻蛋乳酒……………(160)
 柠檬碎酒……………(160)
 葡萄鲜果酒……………(161)
 霸王独饮……………(161)
 凯旋归来……………(162)
 长虹贯云……………(162)
 珊瑚岛……………(163)
 血玛利……………(163)
 黑天鹅……………(164)
 红娘子……………(164)
 白姑娘……………(165)
 青草蛭……………(165)
 得其利……………(166)
 菊啤……………(166)
 乾马天尼……………(166)
 五色酒……………(167)
 白兰地奶露酒
 ……………(168)
 香芒露酒……………(168)
 蛋诺鸡尾酒……………(169)
 青梅露鸡尾酒
 (A)……………(169)
 青梅露鸡尾酒
 (B)……………(170)
 五加皮鸡尾酒
 (A)……………(170)
 五加皮鸡尾酒
 (B)……………(171)
 天士架鸡尾酒
 ……………(171)
 茅台鸡尾酒……………(172)
 五粮液鸡尾酒
 ……………(172)
 红牡丹鸡尾酒
 ……………(173)
 朗姆鸡尾酒……………(173)
 青竹鸡尾酒……………(174)
 月桂鸡尾酒……………(174)
 大曲鸡尾酒……………(175)

雪花鸡尾酒.....(175)	红葡萄鸡尾酒
白葡萄鸡尾酒	(176)
.....(176)	香槟鸡尾酒.....(177)
(七)果汁加冰淇淋与滨治饮品.....(177)	
荔枝汁加草莓冰	淇淋.....(182)
淇淋.....(177)	甘蔗汁加椰子冰
杏子汁加芒果冰	淇淋.....(182)
淇淋.....(178)	黄金菲士.....(182)
梨汁加椰子冰淇淋	夏威夷冰淇淋冻
淋.....(178)	饮.....(183)
草莓汁加香草冰	香芒奶露.....(184)
淇淋.....(179)	椰子汁奶露.....(184)
橙汁加香草冰淇淋	牛奶可可加椰子
淋.....(179)	冰淇淋.....(185)
葡萄汁加香草冰	荔枝滨治.....(185)
淇淋.....(179)	龙眼滨治.....(186)
菠萝汁加香橙冰	白桃滨治.....(186)
淇淋.....(180)	桔子滨治.....(187)
苹果汁加芒果冰	杏子滨治.....(187)
淇淋.....(180)	梨滨治.....(188)
生姜胡萝卜汁加	菠萝滨治.....(188)
巧克力冰淇淋	姜味滨治.....(189)
.....(181)	杂果滨治.....(189)
番石榴汁加草莓	鲜奶滨治.....(190)
冰淇淋.....(181)	葡萄滨治.....(190)
番茄汁加香草冰	马蹄滨治.....(191)

甜酒滨治…………(191)

三、冷菜类食品……………(192)

(一)动物性冷菜……………(192)

玻璃虾仁…………(192)

琥珀大虾…………(193)

水晶明虾…………(193)

马乃司大虾…………(194)

大虾沙律…………(195)

大虾冻……………(196)

大虾沙拉子…………(196)

大虾泥子…………(197)

金桂鱼冻…………(198)

玉鲤晶……………(199)

奶黄鲑鱼…………(200)

鱼冻……………(200)

冷酸鱼……………(201)

螃蟹杯……………(202)

冻鸡脯……………(203)

束发冷鸡…………(204)

鸡肉冻……………(204)

金钟冻汤…………(206)

生菜鸡晶…………(206)

奶汁凉鸡…………(207)

冰冻糟鸡…………(208)

凤凰水晶…………(208)

琥珀掌……………(209)

水晶鸭……………(210)

水晶陈皮鸭掌

……………(211)

金银鸭……………(211)

玻璃奶猪…………(212)

玻璃肴蹄…………(213)

卤凉猪蹄…………(214)

火腿沙拉子…………(214)

枣香冻肉…………(215)

象肚……………(216)

虾油卤醉肉…………(216)

水晶片……………(217)

水晶肘……………(218)

冻珍珠肉…………(218)

冻火腿……………(219)

冻红油腰片…………(220)

冻排骨……………(221)

束发猪排…………(221)

肝泥子……………(222)

网油肝泥冻…………(223)

冻肝泥片……………(224)

水晶牛肉……………(224)

海参晶……………(225)

水晶鸡.....(226)	凉拌三丝.....(228)
牛酱鹌鹑.....(227)	羊糕.....(228)
(二)植物性冷菜.....(229)	
泡菜.....(229)	烩水果.....(241)
泡菇豆.....(230)	水果冷汤.....(241)
泡葡萄.....(231)	红菜头汤.....(242)
泡苹果.....(231)	冷红菜汤.....(243)
冰碗.....(232)	菠菜冷汤.....(243)
冰茄丁.....(232)	西红柿冷汤.....(244)
冰扁豆.....(233)	酸奶冷汤.....(244)
冰豌豆.....(233)	啤酒牛奶冷汤
耶路撒冷沙拉子	(245)
.....(234)	面包冷汤.....(245)
恺撒沙拉子.....(235)	水果冷汤.....(246)
摩纳哥沙拉子	杏冷汤.....(247)
.....(236)	黄瓜冷汤.....(247)
蔬菜沙拉子.....(236)	酸奶黄瓜汤.....(248)
什锦豆沙拉子	奶油拌黄瓜.....(248)
.....(237)	黄瓜西红柿酸乳
冰水果沙拉子	酪色粒.....(249)
.....(238)	酸黄瓜.....(249)
素沙拉子.....(238)	咖喱泡菜.....(250)
醋酸土豆沙拉子	咖喱菜花.....(251)
.....(239)	茄泥子.....(251)
什锦鸡尾杯.....(240)	水果色拉.....(252)
香波鸡尾杯.....(240)	扁豆色拉.....(253)

煮红菜头丁.....(253)

杏仁豆腐.....(254)

腌西瓜.....(254)

(三) 调料制品.....(256)

中国甜醋.....(256)

日式甜醋.....(256)

日式胡桃醋.....(257)

辣根沙司.....(257)

芥末沙司.....(258)

马乃司沙司.....(258)

番茄酱.....(259)

意大利番茄酱

.....(260)

沙拉酱.....(260)

辣椒酱.....(261)

白玉翡翠.....(255)

冷红白荸荠.....(255)

咖喱酱.....(261)

乳酪酱.....(262)

南瓜酱.....(262)

什锦调味汁.....(263)

奶油辣根沙司

.....(263)

奶油沙司.....(263)

糖杏仁粉.....(264)

巧克力沙司.....(264)

糖油.....(265)

四、冷食类食品.....(266)

(一) 凉糕.....(266)

菠萝凉糕.....(266)

莲子凉糕.....(266)

番茄凉糕.....(267)

奶油花生糕.....(267)

黑白芝麻糕.....(268)

椰子糕(A).....(268)

椰子糕(B).....(269)

椰子糕(C).....(269)

百果蜜凉糕.....(270)

桂花糖藕凉糕

.....(271)

西米凉糕.....(271)

杏仁啫喱凉糕

.....(272)

牛奶凉糕.....(273)

鲜果牛奶糕.....(273)

咖啡凉糕.....(274)