

食品配方精选

YINPIN
JIAGONG JISHU YU PEIFANG

YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG

YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG




非
外
借

饮品

加工技术与配方

李祥睿 陈洪华 主编

YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG
YINPIN JIAGONG JISHU YU PEIFANG

国家一级出版社  中国纺织出版社 全国百佳图书出版单位

· 食品配方精选 ·

饮品加工技术与配方

李祥睿 陈洪华 主编

中国纺织出版社

国家一级出版社



中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位

内 容 提 要

本书系统介绍了饮品的概述、原料知识、制作工具和设备、制作技术、饮用与服务,以及茶类饮品、碳酸类饮品、咖啡类饮品、蔬菜类饮品、水果类饮品、乳类饮品、冷冻饮品、其他饮品等1100多种饮品的配方案例。每个品种包括原料配方、制作工具或设备、制作过程、风味特点等。内容翔实,可操作性强。

本书可供饮品店从业人员、自制饮品爱好者阅读、参考。

图书在版编目(CIP)数据

饮品加工技术与配方 / 李祥睿, 陈洪华主编. — 北京: 中国纺织出版社, 2017.9
ISBN 978 - 7 - 5180 - 3534 - 2

I. ①饮… II. ①李… ②陈… III. ①饮料—配方
VI. ①TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 086943 号

责任编辑:国帅 闫婷 责任设计:品欣排版 责任印制:王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

销售电话:010—67004422 传真:010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

三河市宏盛印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年9月第1版第1次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:14 插页:4

字数:365千字 定价:42.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前言

以前,我国饮品市场的大众消费是以“解渴”为主要目的,但随着经济的发展和水平的提高,人们对饮品的选择也开始注重其营养与保健功效以及口味、视觉体验。近几年来,我国饮品行业发展迅猛,饮品店如雨后春笋般出现,饮品种类也逐渐增多,发展趋势十分喜人。

《饮品加工技术与配方》分为十三章,在第一章中概述了饮品的概念及分类;第二章介绍了饮品的原料知识;第三章介绍了饮品的制作工具和设备;第四章介绍了饮品的制作;第五章介绍了饮品的饮用与服务;第六章介绍了茶类饮品配方案例;第七章介绍了碳酸类饮品配方案例;第八章介绍了咖啡类饮品配方案例;第九章介绍了蔬菜类饮品配方案例;第十章介绍了水果类饮品配方案例;第十一章介绍了乳类饮品配方案例;第十二章介绍了冷冻饮品配方案例;第十三章介绍了其他饮品配方案例等。对每种饮品案例都给出了原料配方、制作工具或设备、制作过程和风味特点等介绍。在编写过程中,本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握,是广大饮品爱好者的必备读物,同时,本书也可作为食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编,李佳琪、李治航、陈婕、陈辉、华寿红、陈艳兰、陈丽娟、高正祥、陈建红、姚磊、张荣明等提供了部分配方素材。另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,

内容提要

并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!由于本书涉及的学科多、内容广,加之编者的水平和能力有限,书中难免有疏漏和不妥之处,敬请同行专家和广大读者批评指正。

李祥睿 陈洪华

第一章 绪论

第一节 绪论
第二节 绪论
第三节 绪论
第四节 绪论
第五节 绪论
第六节 绪论
第七节 绪论
第八节 绪论
第九节 绪论
第十节 绪论
第十一节 绪论
第十二节 绪论
第十三节 绪论
第十四节 绪论
第十五节 绪论
第十六节 绪论
第十七节 绪论
第十八节 绪论
第十九节 绪论
第二十节 绪论

第一节 绪论
第二节 绪论
第三节 绪论
第四节 绪论
第五节 绪论
第六节 绪论
第七节 绪论
第八节 绪论
第九节 绪论
第十节 绪论
第十一节 绪论
第十二节 绪论
第十三节 绪论
第十四节 绪论
第十五节 绪论
第十六节 绪论
第十七节 绪论
第十八节 绪论
第十九节 绪论
第二十节 绪论

本书共分二十章,第一章为绪论,第二章至第十章为第一部分,第十一章至第二十章为第二部分。本书力求做到概念清晰、重点突出、由浅入深、循序渐进。本书可作为高等院校相关专业教材,也可供从事相关工作的工程技术人员参考。

目录

第一章 饮品概述	1	第六章 茶类饮品	51
第二章 饮品的原料知识	4	1. 绿茶	51
第一节 茶类	4	2. 红茶	52
第二节 咖啡类	12	3. 乌龙茶(功夫茶 泡法)	52
第三节 碳酸类	15	4. 白茶	53
第四节 蔬菜类	17	5. 黄茶	53
第五节 水果类	21	6. 黑茶	54
第六节 蛋奶类	27	7. 紧压茶	54
第七节 水类	29	8. 花茶	54
第八节 糖类	31	9. 速溶茶	55
第九节 其他类	32	10. 麦芽茶	55
第三章 饮品的制作工具和 设备	34	11. 豆乳茶	55
第一节 饮品的制作工具	34	12. 泡沫绿茶	56
第二节 饮品的制作设备	40	13. 苹果红茶	56
第四章 饮品的制作	42	14. 牛奶红茶	56
第一节 饮品的制作方法	42	15. 牛奶绿茶	56
第二节 饮品的品种设计	42	16. 干果奶茶	57
第三节 饮品的装饰	44	17. 柠檬奶茶	57
第五章 饮品的饮用与服务	47	18. 珍珠奶茶	57
第一节 饮品的饮用	47	19. 麦香珍珠奶茶	58
第二节 饮品的服务	48	20. 香芋珍珠冰奶茶	58
		21. 生姜奶茶	59
		22. 多味红茶	59
		23. 丝袜奶茶	59

- | | | | |
|-------------|----|------------|----|
| 24. 俄罗斯红茶 | 60 | 54. 粳米茶 | 69 |
| 25. 荷兰热红茶 | 60 | 55. 核桃茶 | 70 |
| 26. 水晶红茶 | 60 | 56. 黄芪茶 | 70 |
| 27. 果汁奶茶 | 61 | 57. 饴糖茶 | 70 |
| 28. 冰红茶 | 61 | 58. 党参茶 | 70 |
| 29. 茶冻 | 61 | 59. 大枣生姜茶 | 71 |
| 30. 肉桂红茶 | 62 | 60. 红枣茶 | 71 |
| 31. 奶粉柠檬红茶 | 62 | 61. 绿梅茶 | 71 |
| 32. 盐茶 | 62 | 62. 橘花茶 | 71 |
| 33. 杞菊绿茶 | 63 | 63. 三宝茶 | 72 |
| 34. 三花茶 | 63 | 64. 菊槐绿茶 | 72 |
| 35. 水果茶 | 63 | 65. 三生茶 | 72 |
| 36. 橘茶 | 64 | 66. 党参红枣茶 | 72 |
| 37. 桂花奶茶 | 64 | 67. 白术甘草茶 | 73 |
| 38. 不列颠冰茶 | 64 | 68. 女贞子枣茶 | 73 |
| 39. 巧克力奶茶 | 64 | 69. 三泡茶 | 73 |
| 40. 夏威夷蜜茶 | 65 | 70. 芝麻绿茶 | 73 |
| 41. 杂果茶 | 65 | 71. 活血茶 | 74 |
| 42. 蜂蜜柠檬绿茶 | 65 | 72. 虾米茶 | 74 |
| 43. 糯米珍珠奶茶 | 66 | 73. 甜乳茶 | 74 |
| 44. 姜汁红枣茶 | 66 | 74. 蜂蜜绿茶 | 74 |
| 45. 普洱玫瑰奶茶 | 66 | 75. 五味子茶 | 75 |
| 46. 冷热鸳鸯奶茶 | 67 | 76. 丹参黄精茶 | 75 |
| 47. 什锦水果红茶 | 67 | 77. 人参茉莉花茶 | 75 |
| 48. 木瓜绿茶 | 68 | 78. 龙眼绿茶 | 75 |
| 49. 桑菊茶 | 68 | 79. 蒲公英龙井茶 | 76 |
| 50. 红豆相思茶 | 68 | 80. 桂圆碧螺春茶 | 76 |
| 51. 柠檬蜂蜜冷红茶 | 68 | 81. 枸杞龙井茶 | 76 |
| 52. 首乌松针茶 | 69 | 82. 鹿茸乌龙茶 | 76 |
| 53. 莲子茶 | 69 | 83. 金橘茶 | 76 |

- | | | | |
|--------------|----|--------------|----|
| 84. 茉莉蜜茶 | 77 | 114. 消脂乌龙梅茶 | 85 |
| 85. 桂花蜜茶 | 77 | 115. 茉莉可可奶茶 | 85 |
| 86. 梅子绿茶 | 77 | 116. 清热茉莉茶 | 86 |
| 87. 麦香柠檬红茶 | 78 | 117. 红豆奶茶 | 86 |
| 88. 菠萝香蜜茶 | 78 | 118. 玫瑰蜜奶茶 | 86 |
| 89. 椰香奶茶 | 78 | 119. 姜汁茶 | 87 |
| 90. 苹香绿茶 | 78 | 120. 枸葡奶茶 | 87 |
| 91. 美味香醋茶 | 79 | 121. 草莓椰香奶茶 | 87 |
| 92. 薄荷香茶 | 79 | 122. 香草青苹奶茶 | 87 |
| 93. 奶香绿茶 | 79 | 123. 椰香菠萝奶茶 | 88 |
| 94. 乌梅山楂茶 | 79 | 124. 香草奶茶 | 88 |
| 95. 菊普茶 | 80 | 125. 摩卡可可奶茶 | 88 |
| 96. 雪奶红茶 | 80 | 126. 木瓜珍珠冰奶茶 | 89 |
| 97. 芦荟红茶 | 80 | 127. 草莓奶茶 | 89 |
| 98. 玫瑰蜂蜜茶 | 81 | 128. 焦糖奶茶 | 89 |
| 99. 水蜜桃茶 | 81 | 129. 花生奶茶 | 90 |
| 100. 西米奶茶 | 81 | 130. 夏日柳橙茶 | 90 |
| 101. 槐花奶茶 | 82 | 131. 贵妃冰茶 | 90 |
| 102. 浓缩苹果汁红茶 | 82 | 132. 玄米煎茶 | 91 |
| 103. 广东凉茶 | 82 | 133. 柠檬草奶茶 | 91 |
| 104. 降脂乌龙茶 | 82 | 134. 暖胃红茶 | 91 |
| 105. 金莲花养颜茶 | 83 | 135. 健脾普洱茶 | 91 |
| 106. 红茶西瓜饮 | 83 | 136. 白果花茶 | 92 |
| 107. 桂花酸梅汤 | 83 | 137. 珍珠红茶 | 92 |
| 108. 伯爵奶茶 | 84 | 138. 七彩珍珠红茶 | 92 |
| 109. 薰衣草红茶 | 84 | 139. 红茶豆浆 | 93 |
| 110. 排毒美颜茶 | 84 | 140. 香芋奶茶 | 93 |
| 111. 菊花蜜奶茶 | 84 | 141. 葡萄柚冰茶 | 93 |
| 112. 橙香美颜茶 | 85 | 142. 草莓豆浆 | 94 |
| 113. 蜜果茶 | 85 | 143. 蜜茶 | 94 |

28	144. 七彩珍珠冰茶	94	77	174. 青提子茶	103
28	145. 玫瑰煎茶	94	77	175. 珍珠绿茶	103
68	146. 红石榴茶	95	77	176. 暖姜奶茶	103
68	147. 露西亚红茶	95	87	177. 菊花绿茶饮	104
68	148. 蓝莓奶茶	95	87	178. 橄榄茶	104
52	149. 冷红茶	96	87	179. 玫瑰冰红茶	104
72	150. 苹果龙眼茶	96	87	180. 蜂王茶	105
78	151. 桂香奶茶	96	97	181. 新鲜水果茶	105
78	152. 炼乳奶茶	96	97	182. 桂圆奶茶	105
82	153. 百香红茶	97	97	183. 飘香红茶	105
88	154. 柠味龟苓膏香茶	97	97	184. 柳橙水果茶	106
88	155. 蜜桃奶茶	97	08	185. 凤梨香蜜茶	106
94	156. 蜜梨绿茶	98	08	186. 雪花泡沫凉茶	106
98	157. 豆奶茶	98	08	187. 姜母奶茶	107
98	158. 水蜜桃茶	98	18	188. 芋头沙奶茶	107
98	159. 草莓绿茶	98	78	189. 柳橙冰橘茶	107
98	160. 印度香辣奶茶	99	18	190. 宾治茶	108
98	161. 玫瑰珍珠红茶	99	52	茶楼饮料 101	
10	162. 芝麻奶茶	99		第七章 碳酸类饮品	109
10	163. 草莓果酱茶	100	58	1. 水蜜桃冰饮	109
10	164. 葡萄红茶	100	58	2. 番茄汽水	109
10	165. 秋梨绿茶	100	68	3. 柚香苏打	109
58	166. 橙蜜红茶	101	68	4. 咖啡霜冰	110
58	167. 清心解暑茶	101	68	5. 晴空碧海	110
58	168. 花果茶	101	48	6. 绿翡翠	110
68	169. 莲花茶	101	48	7. 柚香雪碧	110
68	170. 玫瑰茉莉绿茶	102	48	8. 玫瑰冰淇淋苏打	111
68	171. 玫瑰奶茶	102	48	9. 蛋黄可乐	111
40	172. 苹果绿茶	102	68	10. 椰子可乐	111
40	173. 椰子茶	103	28	11. 夏季的喜悦	112

12. 坚果可乐	112
13. 薄荷迷雾	112
14. 冰淇淋可乐	113
15. 冰淇淋雪碧	113
16. 夜上海滩	113
17. 薄荷果汁	113
18. 鸡蛋柠檬饮	114
19. 蛋黄柠檬雪碧	114
20. 香甜凤梨酸橙饮	114
21. 柠檬苹果苏打	115
22. 水蜜桃柑橘饮	115
23. 柔情乳雪	115
24. 柠檬可乐	116
25. 玫瑰可乐	116
26. 牛奶可乐	116
27. 水果可乐	116
28. 雪碧新地	117
29. 冰咖浮露	117
30. 石榴苏打	117
31. 清凉世界	117
32. 蓝色妖姬	118
33. 洁白女士	118
34. 茄汁雪碧	118
35. 缤纷夏日	118
36. 椰林风情	119
37. 滋补果汁	119
38. 新奇果汁	119
39. 多味蜜汁	120
40. 珊瑚皇后果汁	120
41. 葡萄鲜果汁	120

42. 薄荷苏打	121
43. 黄金之地	121
44. 清凉夏日	121
45. 加州特饮	121
46. 什果特饮	122
47. 炎夏清风	122
48. 清爽夏日	122
49. 绿岛夜曲	122
50. 夏日之光	123
51. 春暖花开	123
52. 秀兰·邓波儿	123
53. 柳橙苏打	124
54. 柳橙凤梨宾治	124
55. 绿野仙踪	124
56. 水果宾治	125
57. 庄园宾治	125
58. 卡蒂娜宾治	125
59. 柠檬沙碧	126
60. 蓝色香槟	126
61. 沧海月明	126
62. 椰林飘香	127

第八章 咖啡类饮品

1. 菠萝冰咖啡	128
2. 飘飘咖啡	128
3. 香草杏仁咖啡	128
4. 薄荷冰咖啡	129
5. 意大利式咖啡雪泡	129
6. 卡布奇诺	129
7. 冰摩卡咖啡	130

8. 香蕉咖啡	130	38. 安娜冰咖啡	139
9. 黑白冰咖啡	130	39. 巴巴利安咖啡	139
10. 冰岛咖啡	131	40. 爱因斯坦咖啡	139
11. 水果咖啡	131	41. 爱尔兰咖啡	140
12. 摩卡冰杰伯	131	42. 爱迪咖啡	140
13. 柠檬咖啡	131	43. 古巴冰咖啡	140
14. 法国乡村咖啡	132	44. 啤酒冰咖啡	140
15. 鸳鸯戏水咖啡	132	45. 南方冰咖啡	141
16. 香浓泡沫冰咖啡	132	46. 地中海咖啡	141
17. 飘浮冰咖啡	133	47. 俄罗斯咖啡	141
18. 浓情冰咖啡	133	48. 加勒比咖啡	142
19. 墨西哥冰咖啡	133	49. 康吉拉多咖啡	142
20. 话梅咖啡	134	50. 勃艮第咖啡	142
21. 玫瑰浪漫咖啡	134	51. 波奇亚咖啡	143
22. 玛克兰咖啡	134	52. 维也纳咖啡	143
23. 罗马咖啡	134	53. 摩卡奇诺咖啡	143
24. 绿茶咖啡	135	54. 椰香卡布奇诺咖啡	144
25. 教皇冰咖啡	135	55. 那不勒斯咖啡	144
26. 黄金冰咖啡	135	56. 摩卡薄荷咖啡	144
27. 黑樱桃咖啡	136	57. 印第安咖啡	144
28. 豪华咖啡	136	58. 土耳其咖啡	145
29. 橙香咖啡	136	59. 蜂蜜冰咖啡	145
30. 果酱咖啡	136	60. 摩卡冰淇淋咖啡	145
31. 贵夫人咖啡	137	61. 法利赛亚咖啡	146
32. 凤梨咖啡	137	62. 俄式浓冰咖啡	146
33. 蜂王咖啡	137	63. 弗莱明咖啡	146
34. 法兰西斯冰咖啡	138	64. 墨西哥情欲冰咖啡	146
35. 皇家咖啡	138	65. 夏威夷冰淇淋咖啡	147
36. 彩虹冰淇淋咖啡	138	66. 意大利泡沫冰咖啡	147
37. 彩虹冰咖啡	138	67. 啤酒咖啡	147

68. 花茶咖啡	148	98. 奶油冰咖啡	157
69. 蓝桥才子	148	99. 椰香摩卡咖啡	157
70. 蓝桥佳人	148	100. 欧蕾冰咖啡	157
71. 蓝桥恋曲	149	101. 冰奶咖啡	157
72. 蓝桥暗香	149	102. 泰式冰咖啡	158
73. 冰拿铁跳舞	149	103. 卡尔亚冰咖啡	158
74. 墨西哥落日	149	104. 茴香起泡奶油 咖啡	158
75. 什锦水果冰咖啡	150	105. 姜味咖啡	159
76. 蓝桥香魂	150	106. 拿铁咖啡	159
77. 蓝桥心语	150	107. 奶特咖啡	159
78. 燃烧的苏格兰	151	108. 香草冰咖啡	159
79. 法国情人	151	109. 热情火焰咖啡	160
80. 抹茶咖啡	151	110. 椰风摩卡咖啡	160
81. 玫瑰之恋	151	111. 宾治咖啡	160
82. 蓝带咖啡	152	112. 玛奇朵咖啡	161
83. 爪哇摩卡咖啡	152		
84. 情人咖啡	152	第九章 蔬菜类饮品	162
85. 蛋黄糖浆咖啡	153	1. 果菜汁	162
86. 朱古力榛子咖啡	153	2. 苹果丝瓜汁	162
87. 庞德咖啡	153	3. 凤梨黄瓜汁	162
88. 木莓咖啡	153	4. 苹果韭菜汁	163
89. 凯撒混合咖啡	154	5. 葡萄白菜汁	163
90. 秋天的卡布奇诺	154	6. 李子白菜汁	164
91. 桃子咖啡	154	7. 水果茄子汁	164
92. 雪顶咖啡	155	8. 苹果芹菜汁	164
93. 草莓咖啡	155	9. 苹果油菜汁	165
94. 茉莉冰咖啡	155	10. 西瓜白菜汁	165
95. 柠檬皇家咖啡	156	11. 皇家果菜汁	165
96. 豆浆咖啡	156	12. 橙柠香菜汁	166
97. 西班牙醇奶咖啡	156		

13. 草莓小白菜汁	166	42. 西兰花胡萝卜辣	175
14. 凤梨番茄汁	166	椒汁	175
15. 杏胡萝卜汁	167	43. 金橘牛蒡汁	175
16. 葡萄凤梨香菜汁	167	44. 鲜梨姜汁	176
17. 葡萄凤梨芹菜汁	167	45. 凤梨莲藕汁	176
18. 苹果菠菜汁	168	46. 美颜蔬菜汁	176
19. 苹果茄子汁	168	47. 综合藕汁	177
20. 萝卜果蔬汁	168	48. 美肤果菜汁	177
21. 鸭梨白菜汁	169	49. 橘香胡萝卜汁	177
22. 香蕉白菜汁	169	50. 辣椒生姜胡萝卜汁	177
23. 强化番茄汁	169	51. 山楂果茶	178
24. 玫瑰黄瓜汁	170	52. 可口橙子胡萝卜汁	178
25. 热带风情果蔬汁	170	53. 番茄西芹汁	178
26. 薄荷茶	170	54. 橄榄萝卜汁	179
27. 苹果西芹汁	171	55. 百合糖水	179
28. 冰镇芦笋汁	171	56. 蜂蜜番茄汁	179
29. 冰镇胡萝卜汁	171	57. 甘蔗马蹄糖水	180
30. 冰镇番茄汁	172	58. 黄瓜生姜汁	180
31. 南瓜冰糖水	172	59. 清润红绿糖水	180
32. 胡萝卜生姜汁	172	60. 蜂蜜枸杞百合饮	180
33. 百合蜜茶	172	61. 养颜茶	181
34. 番茄椰菜汁	173	62. 蜂蜜芦笋汁	181
35. 茴香黄瓜汁	173	63. 番茄梅汁	181
36. 大蒜胡萝卜甜菜	173	64. 牛蒡芹菜汁	182
根汁	173	65. 苹果柠檬蔬菜汁	182
37. 甘薯韭葱胡萝卜汁	173	66. 番茄芹菜汁	182
38. 洋葱药芹黄瓜汁	174	67. 冬瓜皮茶	182
39. 百合糖水	174	68. 花椰菜汁	183
40. 木瓜生姜汁	174	69. 萝卜蜜汁	183
41. 辣椒生姜汁	175	70. 胡萝卜蜜汁	183

71. 萝卜姜汁	184	101. 萝卜蜂蜜生姜茶	193
72. 鲜杏白菜混合汁	184	102. 姜味薄荷茶	193
73. 芹菜汁	184	103. 人参果鲜百合露	193
74. 番茄胡萝卜饮	184	104. 橄榄生姜茶	194
75. 凤梨酸菜汁	185	105. 姜母茶	194
76. 芹菜胡萝卜饮	185	106. 红糖薄荷饮	194
77. 凤梨胡萝卜汁	185	107. 红薯红枣汁	194
78. 香瓜胡萝卜汁	186	108. 话梅南瓜饮	195
79. 西芹汁	186	109. 豆浆南瓜饮	195
80. 番茄菠菜汁	186	110. 西米露芋泥	195
81. 雪梨香蕉生菜汁	187	111. 黄瓜绿豆汁	196
82. 冬瓜红豆汤	187	112. 甘蔗杏百汁	196
83. 胡萝卜美颜汁	187	113. 圆白菜汁	196
84. 玉米汁	187	114. 莲藕汁	196
85. 马蹄绿豆爽	188		
86. 纯真玛丽	188	第十章 水果类饮品	198
87. 豆奶百莲汁	188	1. 绿香蕉汁	198
88. 复合圆白菜汁	189	2. 柚瓜汁	198
89. 姜苏茶	189	3. 奇异果冻饮	198
90. 苹果姜汁饮	189	4. 白菜香芹苹果汁	199
91. 芹菜混合汁	190	5. 牛奶蜜梨饮	199
92. 苹果凤梨生姜汁	190	6. 奇异果之梦	199
93. 草莓番茄汁	190	7. 香蕉冰糖汤	200
94. 玫瑰番茄汁	191	8. 养颜菜果汁	200
95. 凤梨油菜汁	191	9. 奇异果凤梨汁	200
96. 蜂蜜南瓜汁	191	10. 新鲜橘茶	201
97. 雪耳山药糖水	191	11. 柠香汁	201
98. 冬瓜茶	192	12. 香蕉冰沙饮	201
99. 蜂蜜土豆汁	192	13. 多味水果饮	201
100. 番茄蜜汁	192	14. 酸梅蜜饮	202

- | | | | |
|-------------|-----|-------------|-----|
| 15. 奶橙汁 | 202 | 45. 蜂蜜圣女果汁 | 212 |
| 16. 樱桃汁 | 202 | 46. 三鲜汁 | 212 |
| 17. 复合橘子汁 | 203 | 47. 冰镇甜橙水 | 212 |
| 18. 西瓜黄瓜汁 | 203 | 48. 橙子胡萝卜汁 | 213 |
| 19. 圆白菜草莓汁 | 203 | 49. 番茄柠檬汁 | 213 |
| 20. 圆白菜李子汁 | 204 | 50. 山楂酸梅汤 | 213 |
| 21. 葡萄杨桃汁 | 204 | 51. 香蕉冰糖汁 | 214 |
| 22. 复合苹果汁 | 204 | 52. 草莓综合果汁 | 214 |
| 23. 鲜哈密瓜汁 | 205 | 53. 糖水蜜橘 | 214 |
| 24. 西瓜皮茶 | 205 | 54. 三汁饮 | 214 |
| 25. 西米芒果露 | 205 | 55. 清凉草莓汁 | 215 |
| 26. 梨香杏仁饮 | 206 | 56. 香蕉橘子汁 | 215 |
| 27. 蜂蜜柚子茶 | 206 | 57. 雪梨苹果汁 | 215 |
| 28. 柠檬荔枝汁 | 206 | 58. 杨梅蜜汁 | 216 |
| 29. 香浓水果茶 | 207 | 59. 黄沙万里 | 216 |
| 30. 蜜桃爽 | 207 | 60. 鲜葡萄汁 | 216 |
| 31. 石榴凤梨汁 | 207 | 61. 芹菜柠檬汁 | 217 |
| 32. 凤梨苦瓜汁 | 207 | 62. 番茄凤梨汁 | 217 |
| 33. 猕猴桃冰沙饮 | 208 | 63. 猕猴桃菜果汁 | 217 |
| 34. 西米西瓜露 | 208 | 64. 鲜李肉汁 | 218 |
| 35. 樱桃香蕉汁 | 209 | 65. 草莓橘瓣汁 | 218 |
| 36. 香蕉木瓜汁 | 209 | 66. 蜜柚茶汁 | 218 |
| 37. 奶香苹果沙 | 209 | 67. 蜂蜜柠檬茶 | 218 |
| 38. 蜜瓜桃子汁 | 209 | 68. 玫瑰香橙茶 | 219 |
| 39. 奇异果汁 | 210 | 69. 西梅果汁 | 219 |
| 40. 橘子凤梨汁 | 210 | 70. 草莓鸭梨苹果汁 | 219 |
| 41. 芒柚甘露 | 210 | 71. 双葡汁 | 219 |
| 42. 西米椰香露 | 211 | 72. 草莓橙汁 | 220 |
| 43. 自制西米水果露 | 211 | 73. 绿豆香蕉汁 | 220 |
| 44. 多情百香果汁 | 212 | 74. 蓝莓蜜汁 | 220 |

- | | | | |
|-------------------|-----|--------------------|-----|
| 75. 柑皮汁 | 221 | 105. 冰镇西瓜露 | 229 |
| 76. 鲜柠蜜 | 221 | 106. 薄荷青果汁 | 230 |
| 77. 木瓜橘子汁 | 221 | 107. 紫沙果酿 | 230 |
| 78. 桃柿子汁 | 222 | 108. 豆瓣菜苹果汁 | 230 |
| 79. 青沁黄桃汁 | 222 | 109. 可口青木瓜汁 | 230 |
| 80. 杏猕猴桃汁 | 222 | 110. 可口西瓜桃子汁 | 231 |
| 81. 葡萄凤梨杏汁 | 222 | 111. 橘子山楂汁 | 231 |
| 82. 纯芒果汁 | 223 | 112. 冰橙 | 231 |
| 83. 树莓苹果汁 | 223 | 113. 香蕉苹果汁 | 232 |
| 84. 豆芽苹果汁 | 223 | 114. 双桃汁 | 232 |
| 85. 柠檬胡萝卜汁 | 224 | 115. 爱情果汁 | 232 |
| 86. 姜味苹果凤梨汁 | 224 | 116. 清凉蓝莓汁 | 233 |
| 87. 木瓜蜂蜜糖水 | 224 | 117. 番茄冰沙 | 233 |
| 88. 奶香雪梨沙 | 224 | 118. 橘味醒酒汤 | 233 |
| 89. 凤梨冻饮 | 225 | 119. 化积解热饮 | 234 |
| 90. 什锦水果冰茶 | 225 | 120. 番茄山竹汁 | 234 |
| 91. 灵芝柚皮饮 | 225 | 121. 什锦水果羹 | 234 |
| 92. 凤梨汁 | 226 | 122. 香蕉橙汁 | 235 |
| 93. 香蜜桑葚汁 | 226 | 123. 胡萝卜苹果汁 | 235 |
| 94. 百香果汁 | 226 | 124. 高丽水果汁 | 235 |
| 95. 柳橙汁 | 226 | 125. 高丽葡萄汁 | 236 |
| 96. 葡萄柚汁 | 227 | 126. 菠菜橘子汁 | 236 |
| 97. 蜂蜜杨桃汁 | 227 | 127. 柑橘茶 | 236 |
| 98. 鲜橘汁 | 227 | 128. 酸枣仁汤 | 237 |
| 99. 清甜哈密瓜汁 | 228 | 129. 西兰花香蕉汁 | 237 |
| 100. 杨梅果汁 | 228 | 130. 番茄鲜橙汁 | 237 |
| 101. 番茄雪梨汁 | 228 | 131. 芹菜雪梨汁 | 237 |
| 102. 草莓苹果汁 | 229 | 132. 生菜苹果汁 | 238 |
| 103. 西芹柠檬汁 | 229 | 133. 健康果汁 | 238 |
| 104. 蜂蜜柠檬汁 | 229 | 134. 柠檬醋 | 238 |

- | | | | |
|--------------|-----|-------------------|-----|
| 135. 番茄橙汁 | 238 | 165. 蜂皇浆橘汁 | 248 |
| 136. 猕猴桃芝麻汁 | 239 | 166. 哈密瓜苹果乳酸
汁 | 248 |
| 137. 桑葚果汁 | 239 | 167. 红艳天使 | 248 |
| 138. 三果美体汁 | 239 | 168. 凤梨香瓜汁 | 248 |
| 139. 桂枝山楂红糖汤 | 240 | 169. 苹果青提汁 | 249 |
| 140. 百合鲜果茶 | 240 | 170. 美白果汁 | 249 |
| 141. 西芹凤梨汁 | 240 | 171. 猕猴桃酸酸乳
果汁 | 249 |
| 142. 香蕉苹果蜜汁 | 241 | 172. 参乳雪梨汁 | 250 |
| 143. 香橙木瓜汁 | 241 | 173. 佛手梔子饮 | 250 |
| 144. 西柚苹果汁 | 241 | 174. 无花果蜂蜜汁 | 250 |
| 145. 番茄葡萄汁 | 241 | 175. 猕猴桃凤梨汁 | 250 |
| 146. 羊奶果蜜饮 | 242 | 176. 葡萄苹果汁 | 251 |
| 147. 冰水果茶 | 242 | 177. 番茄橘子汁 | 251 |
| 148. 苹果葡萄汁 | 242 | 178. 丝瓜苹果汁 | 251 |
| 149. 柳橙凤梨汁 | 243 | 179. 桃味苹果冰 | 252 |
| 150. 柠檬苹果汁 | 243 | 180. 西瓜翠衣露 | 252 |
| 151. 草莓可乐达 | 243 | 181. 莴苣苹果汁 | 252 |
| 152. 罗汉果饮 | 244 | 182. 清晨养胃汤 | 253 |
| 153. 蜜饯糖水 | 244 | 183. 小黄瓜梨汁 | 253 |
| 154. 木瓜炖梨 | 244 | 184. 西瓜蜜桃汁 | 253 |
| 155. 胡萝卜橙汁 | 245 | 185. 蜂蜜柳橙汁 | 253 |
| 156. 杨桃凤梨鲜汁 | 245 | 186. 胡萝卜西瓜汁 | 254 |
| 157. 苹果哈密瓜汁 | 245 | 187. 香蕉柳橙汁 | 254 |
| 158. 鲜橙葡萄汁 | 245 | 188. 苹果蜜桃汁 | 254 |
| 159. 柚橘橙混合果汁 | 246 | 189. 山楂糯米汁 | 255 |
| 160. 红枣花茶 | 246 | 190. 莲藕苹果汁 | 255 |
| 161. 蜂蜜苹果汁 | 246 | 191. 香芒火龙果
西米露 | 255 |
| 162. 芦荟苹果汁 | 247 | | |
| 163. 番茄葡萄凤梨汁 | 247 | | |
| 164. 杏醋木瓜汁 | 247 | | |