

食品配方精选

YINPIN PEIFANG YU GONGJI

FANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI

Y



饮品 配方与工艺

李祥睿 陈洪华 主编

YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI
YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI YINPIN PEIFANG YU GONGJI

中国纺织出版社



YINPIN

饮品 饮食文化

饮品

配方与工艺

主编：王春生

编著：李春生

• 食品配方精选 •

饮品配方与工艺

李祥睿 陈洪华 主编



中国纺织出版社

内 容 提 要

本书系统地介绍了饮品的概念、分类、原料知识，常用的制作用具，各式饮品的制作方法、品种设计和成品装饰以及饮品的饮用与服务等内容。重点介绍了茶类饮品、碳酸类饮品、咖啡、蔬菜汁、水果汁、乳制饮品、冷冻饮品等的配方及制作工艺，每个品种都从原料配方、制作用具、制作过程及风味特点等几方面做了详细阐述。

本书可供饮品店的从业人员阅读，同时也是全面、实用的家庭自制饮品手册。

图书在版编目(CIP)数据

饮品配方与工艺/李祥睿,陈洪华主编. —北京:中国纺织出版社,2009.10

(食品配方精选)

ISBN 978 - 7 - 5064 - 5944 - 0

I . 饮… II . ①李… ②陈… III . ①饮料—配方 ②饮料—制作 IV . TS972 TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 163903 号

策划编辑:于伟 责任编辑:张冬霞 责任校对:陈红

责任设计:李然 责任印制:周文雁

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街 6 号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

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

E-mail:faxing @ c-textilep.com

中国纺织出版社印刷厂印刷 三河市永成装订厂装订

各地新华书店经销

2009 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880 × 1230 1/32 印张:12

字数:323 千字 定价:30.00 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 ·

饮品,是指经过加工制造供人们饮用的液态食品,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生活水平的提高,人们对饮品的选择也开始注重其营养与保健功能以及口味。近年来,我国饮品行业发展非常迅速,在许多大中城市,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。

《饮品配方与工艺》是新版食品配方系列丛书之一,重点介绍了茶类饮品、碳酸类饮品、咖啡、蔬菜汁、水果汁、乳制饮品、冷冻饮品等的配方和制作工艺,每个品种都从原料配方、制作用具、制作过程及风味特点等几方面做了详细阐述。

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饮品工艺的可操作性,便于读者掌握,是广大饮品制作爱好者的必备读物。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编,李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀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,并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们表示衷心感谢!

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
2009年5月

❖ 目录 ❖

第一章 饮品概述	1
第二章 饮品的原料知识	3
第一节 茶类	3
第二节 咖啡类	9
第三节 碳酸类	12
第四节 蔬菜类	15
第五节 水果类	17
第六节 蛋奶类	23
第七节 水类	25
第八节 糖类	26
第九节 其他类	27
第三章 饮品的制作用具	30
第一节 制作工具	30
第二节 制作设备	34
第四章 饮品的制作	36
第一节 制作方法	36
第二节 品种设计	36
第三节 装饰	38
第五章 饮品的饮用与服务	40
第六章 茶类饮品	44

1. 苹果红茶	44
2. 雪奶红茶	44
3. 芦荟红茶	44
4. 泡沫红茶	45
5. 石榴红茶	45
6. 牛奶红茶	46
7. 俄罗斯红茶	46
8. 荷兰热红茶	46
9. 水晶红茶	47
10. 多味红茶	47
11. 冰红茶	47
12. 奶粉柠檬红茶	48
13. 肉桂红茶	48
14. 柠檬蜂蜜冷红茶	48
15. 麦香柠檬红茶	49
16. 浓缩苹果汁红茶	49
17. 薰衣草红茶	50
18. 露西亚红茶	50
19. 百香红茶	50
20. 玫瑰珍珠红茶	50
21. 暖胃红茶	51
22. 健脾红茶	51
23. 珍珠红茶	51
24. 七彩珍珠红茶	52
25. 红茶豆浆	52
26. 牛奶绿茶	52
27. 杞菊绿茶	53
28. 蜂蜜柠檬绿茶	53
29. 木瓜绿茶	53

30. 菊槐绿茶	54
31. 芝麻绿茶	54
32. 龙眼绿茶	54
33. 奶香绿茶	55
34. 苹果绿茶	55
35. 梅子绿茶	55
36. 干果奶茶	56
37. 柠檬奶茶	56
38. 珍珠奶茶	56
39. 麦香珍珠奶茶	57
40. 香芋珍珠冰奶茶	57
41. 生姜奶茶	57
42. 丝袜奶茶	58
43. 果汁奶茶	58
44. 桂花奶茶	59
45. 巧克力奶茶	59
46. 糯米珍珠奶茶	59
47. 普洱玫瑰奶茶	60
48. 冷热鸳鸯奶茶	60
49. 椰香奶茶	60
50. 豆奶茶	61
51. 西米奶茶	61
52. 槐花奶茶	61
53. 伯爵奶茶	62
54. 菊花蜜奶茶	62
55. 茉莉可可奶茶	62
56. 红豆奶茶	63
57. 玫瑰蜜奶茶	63
58. 柚葡奶茶	63

59. 草莓椰香奶茶	64
60. 香草青苹奶茶	64
61. 椰香菠萝奶茶	64
62. 香草奶茶	65
63. 摩卡可可奶茶	65
64. 木瓜珍珠冰奶茶	65
65. 草莓奶茶	66
66. 焦糖奶茶	66
67. 花生奶茶	66
68. 柠檬草奶茶	67
69. 桂香奶茶	67
70. 炼乳奶茶	67
71. 印度香辣奶茶	68
72. 芝麻奶茶	68
73. 暖姜奶茶	68
74. 茶冻	69
75. 水果茶	69
76. 橘茶	69
77. 不列颠冰茶	70
78. 夏威夷蜜茶	70
79. 杂果茶	70
80. 姜汁红枣茶	71
81. 红豆相思茶	71
82. 首乌松针茶	71
83. 莲子茶	72
84. 糯米茶	72
85. 核桃茶	72
86. 黄芪茶	73
87. 党参茶	73

88. 大枣生姜茶	73
89. 红枣茶	73
90. 三宝茶	74
91. 三生茶	74
92. 党参红枣茶	74
93. 白术甘草茶	74
94. 女贞子枣茶	75
95. 三泡茶	75
96. 活血茶	75
97. 甜乳茶	76
98. 五味子茶	76
99. 丹参黄精茶	76
100. 人参茉莉花茶	76
101. 蒲公英龙井茶	77
102. 桂圆碧螺春茶	77
103. 枸杞子龙井茶	77
104. 茉莉蜜茶	77
105. 桂花蜜茶	78
106. 菠萝香蜜茶	78
107. 美味香醋茶	78
108. 薄荷香茶	79
109. 菊普茶	79
110. 冰镇桃茶	79
111. 玫瑰蜂蜜茶	80
112. 水蜜桃茶	80
113. 广东凉茶	80
114. 降脂乌龙茶	81
115. 金莲花养颜茶	81
116. 桂花酸梅汤	81

117. 排毒美颜茶	82
118. 橙香美颜茶	82
119. 蜜果茶	82
120. 清热茉莉茶	82
121. 夏日柳橙茶	83
122. 贵妃冰茶	83
123. 玄米煎茶	83
124. 白果花茶	84
125. 葡萄柚冰茶	84
126. 草莓豆浆	84
127. 红石榴茶	85
128. 苹果龙眼茶	85
129. 茶香柠檬味龟苓膏	85
130. 草莓果酱茶	86
131. 清心解暑茶	86
132. 花果茶	86
133. 椰子茶	87
134. 青提子茶	87
第七章 碳酸类饮品	88
1. 番茄汽水	88
2. 柚香苏打	88
3. 石榴苏打	88
4. 薄荷苏打	88
5. 晴空碧海	88
6. 绿翡翠	89
7. 柚香雪碧	89
8. 香甜菠萝酸橙饮	89
9. 牛奶可乐(方法同1. 番茄汽水)	89

10. 清凉世界	89
11. 蓝色妖姬	89
12. 洁白女士	90
13. 黄金之地	90
14. 清凉夏日	90
15. 柠檬苹果苏打	90
16. 水蜜桃冰饮	90
17. 玫瑰冰激凌苏打	91
18. 蛋黄可乐	91
19. 椰子可乐	91
20. 坚果可乐	92
21. 冰激凌雪碧/可乐	92
22. 柠檬可乐	92
23. 玫瑰可乐	92
24. 水果可乐	93
25. 夏季的喜悦	93
26. 薄荷迷雾	93
27. 夜上海滩	94
28. 鸡蛋柠檬饮	94
29. 水蜜桃柑橘饮	94
30. 阿普多格	95
31. 茄汁雪碧	95
32. 雪碧新地	95
33. 冰咖浮露	95
34. 缤纷夏日	96
35. 椰林风情	96
36. 薄荷果汁	96
37. 滋补果汁	97
38. 新奇果汁	97

39. 珊瑚皇后果汁	97
40. 葡萄鲜果汁	98
41. 多味蜜汁	98
42. 加州特饮	98
43. 什果特饮	99
44. 炎夏清风	99
45. 清凉夏日	99
46. 绿岛夜曲	100
47. 夏日之光	100
48. 春暖花开	100
49. 柳橙苏打	100
50. 柳橙菠萝宾治	101
51. 水果宾治	101
52. 庄园宾治	102
53. 绿野仙踪	102
54. 沧海月明	102
55. 柠檬沙碧	103
56. 蓝色香槟	103

第八章 咖啡	104
1. 菠萝冰咖啡	104
2. 漂浮冰咖啡	104
3. 香草杏仁咖啡	104
4. 薄荷冰咖啡	105
5. 意大利式咖啡雪泡	105
6. 卡布奇诺	106
7. 冰摩卡咖啡	106
8. 香蕉咖啡	106
9. 黑白冰咖啡	107

10. 冰岛咖啡.....	107
11. 水果咖啡.....	107
12. 摩卡冰杰伯.....	107
13. 柠檬咖啡.....	108
14. 法国乡村咖啡.....	108
15. 鸳鸯戏水咖啡.....	108
16. 香浓泡沫冰咖啡.....	109
17. 浓情冰咖啡.....	109
18. 墨西哥冰咖啡.....	110
19. 话梅咖啡.....	110
20. 玫瑰浪漫咖啡.....	110
21. 玛克兰咖啡.....	110
22. 罗马咖啡.....	111
23. 绿茶咖啡.....	111
24. 教皇冰咖啡.....	111
25. 黄金冰咖啡.....	112
26. 黑樱桃咖啡.....	112
27. 豪华咖啡.....	112
28. 橙香咖啡.....	113
29. 果酱咖啡.....	113
30. 贵夫人咖啡.....	113
31. 菠萝咖啡.....	113
32. 蜂王咖啡.....	114
33. 法兰西斯冰咖啡.....	114
34. 皇家咖啡.....	114
35. 彩虹冰激凌咖啡.....	115
36. 彩虹冰咖啡.....	115
37. 安娜冰咖啡.....	115
38. 巴巴利安咖啡.....	116

39. 爱因斯坦咖啡.....	116
40. 爱尔兰咖啡.....	116
41. 爱迪咖啡.....	117
42. 古巴冰咖啡.....	117
43. 南方冰咖啡.....	117
44. 地中海咖啡.....	118
45. 俄罗斯咖啡.....	118
46. 加勒比咖啡.....	118
47. 康吉拉多咖啡.....	119
48. 勃艮第咖啡.....	119
49. 波奇亚咖啡.....	119
50. 维也纳咖啡.....	120
51. 摩卡奇诺咖啡.....	120
52. 椰香卡布奇诺咖啡.....	120
53. 摩卡薄荷咖啡.....	121
54. 印第安咖啡.....	121
55. 土耳其咖啡.....	121
56. 蜂蜜冰咖啡.....	122
57. 摩卡冰激凌咖啡.....	122
58. 法利赛亚咖啡.....	122
59. 俄式浓冰咖啡.....	123
60. 弗莱明咖啡.....	123
61. 墨西哥情欲冰咖啡.....	123
62. 夏威夷冰激凌咖啡.....	124
63. 意大利泡沫冰咖啡.....	124
64. 啤酒咖啡.....	124
65. 花茶咖啡.....	124
66. 蓝桥才子.....	125
67. 蓝桥佳人.....	125

68. 蓝桥恋曲	126
69. 蓝桥暗香	126
70. 蓝桥香魂	126
71. 蓝桥心语	127
72. 冰拿铁跳舞	127
73. 什锦水果冰咖啡	127
74. 燃烧的苏格兰	127
75. 法国情人	128
76. 抹茶咖啡	128
77. 玫瑰之恋	128
78. 蓝带咖啡	129
79. 爪哇摩卡咖啡	129
80. 情人咖啡	129
81. 蛋黄糖浆咖啡	130
82. 巧克力榛子咖啡	130
83. 庞德咖啡	130
84. 木莓咖啡	131
85. 恺撒混合咖啡	131
86. 秋天的卡布奇诺	131
87. 桃子咖啡	132
88. 雪顶咖啡	132
89. 草莓咖啡	132
90. 茉莉冰咖啡	133
91. 柠檬皇家咖啡	133
92. 咖啡豆浆	133
93. 西班牙醇奶咖啡	134
94. 奶油冰咖啡	134
95. 椰香摩卡咖啡	134
96. 冰奶咖啡	135

97. 泰式冰咖啡	135
98. 卡尔亚冰咖啡	135
99. 茴香起泡奶油咖啡	136
100. 热情火焰咖啡	136
第九章 蔬菜汁	137
1. 果菜汁	137
2. 苹果丝瓜汁	137
3. 菠萝黄瓜汁	137
4. 苹果韭菜汁	138
5. 葡萄白菜汁	138
6. 水果茄子汁	139
7. 苹果芹菜汁	139
8. 西瓜白菜汁	139
9. 皇家果菜汁	140
10. 橙柠香菜汁	140
11. 草莓小白菜汁	140
12. 菠萝番茄汁	141
13. 杏胡萝卜汁	141
14. 葡萄菠萝香菜汁	142
15. 葡萄菠萝芹菜汁	142
16. 苹果菠菜汁	142
17. 萝卜果蔬汁	143
18. 鸭梨白菜汁	143
19. 强化番茄汁	143
20. 玫瑰黄瓜饮	144
21. 热带风情果蔬汁	144
22. 西芹苹果汁	145
23. 冰镇芦笋汁	145