

时尚煮妇易学就会系列

魅力甜品

黄盈莹/编著



Meili Tianpin



化学工业出版社

时尚煮妇易学就会系列

魅力甜品

黄盈莹/编著



Meili Tianpin



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

魅力甜品 / 黄盈莹编著. —北京: 化学工业出版社, 2009.7

(时尚煮妇易学就会系列)

ISBN 978-7-122-05532-3

I. 魅… II. 黄… III. 食谱 IV. TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第069396号

原繁体书名: 魅力甜品 作者: 黄盈莹

本书中文简体字版由万里机构·饮食天地出版社授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分, 违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2009-0414

责任编辑: 孟 嘉

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 吴 静

出版发行: 化学工业出版社

(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 北京画中画印刷有限公司

880mm×1230mm 1/32 印张 3 字数 77 千字 2009年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 18.00 元

版权所有 违者必究

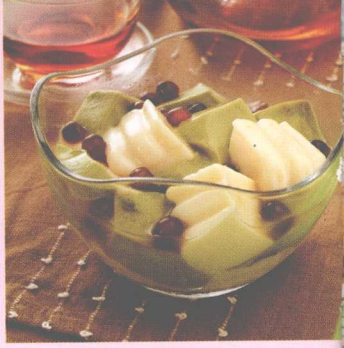
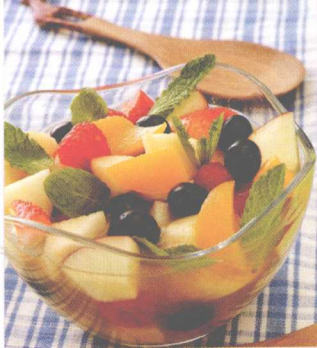
近年来，我国香港开了很多特色甜品店，缘于香港人喜欢吃甜品，也是潮流食肆的新指标，在日本更出现了甜品博物馆和甜食阁（Dessert Food Court）。它们并不是一般旧式的甜品店，而是加入一些新派好味的甜品去迎合年轻人，在店铺设计上多以新颖而简单的布置，营造出时尚生活或是闲遐舒适的空间来突显吃甜品是一种享受。

我自幼已很喜欢做蛋糕和甜品，所以曾跟多位老师学习，并研读大量书籍。及后，有幸遇到高级酒店饼师杜智翔先生，得到他的悉心教导，反复试做和改良，甜品制作技巧在与杜Sir的不断切磋中提高了不少。我在这里把这些经过多次试制成功的食谱编写出来，与大家分享做甜品的心得。愿大家做得开心，吃得开心。

前言

Foreword





目录 Content

杨枝甘露 /3

鲜杂果珍珠凉粉 /5

鲜杂果银耳糖水 /7

西米红豆沙 /9

陈皮绿豆沙 /11

芋圆 / 番薯圆 / 南瓜圆糖水 /13

椰汁紫米露 /15

红黑豆腐花 /17

芝麻糊汤圆 /19

擂沙汤圆 /21

芒果糯米糍 /23

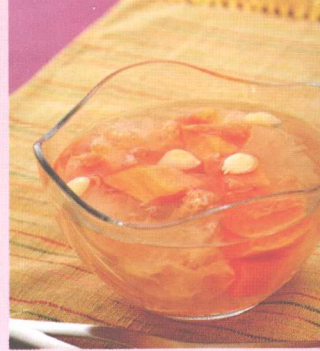
银耳木瓜糖水 /25

姜汁绿茶巧克力汤圆 /27

焗莲蓉西米布丁 /29

迷你砵仔糕 /31





蓝莓芝士饼 /33

红豆绿茶慕斯蛋糕 /35

鲜杂果蛋糕卷 /37

杂干果小蛋糕 /39

迷你杂果挞 /41

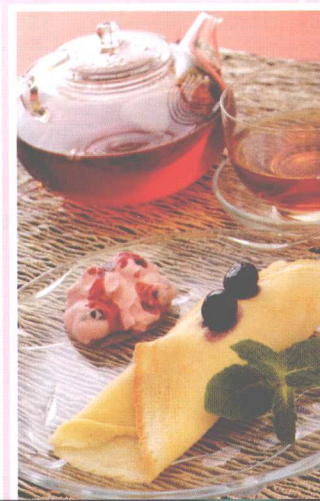
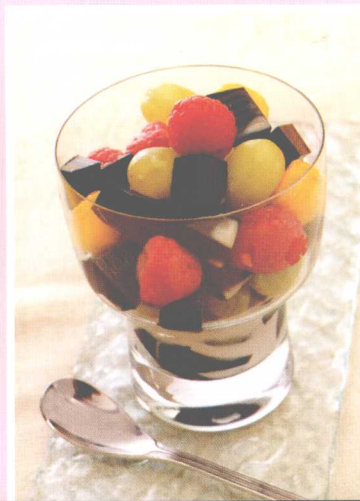
香橙酒班戟 /43

香芒班戟布袋 /45

蓝莓班戟卷 /47

芒果西米布丁 /49

红豆抹茶布丁 /51





热巧克力布丁 /53

热情果慕斯 /55

蓝莓乳酪慕斯 /57

香蕉巧克力慕斯 /59

法式焦糖布丁 /61

抹茶豆奶冻捞 /63

果冻凉粉捞 /65

鲜奶冻 /67

咖啡冻 /69

水蜜桃果冻 /71

果汁杂莓啫喱 /73

水果沙拉 /75

水果冰茶 /77

三色冰 /79

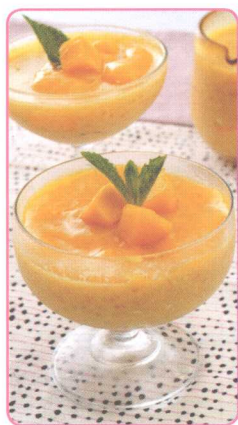
百宝茶 /81

芒果奶昔 /83

三色果汁 /85

玫瑰花蜜冻茶 /87

抹茶蜂蜜粉圆冻茶 /89



Mei li Tian pin



45款不同口味的魅力甜品，
或甘甜，或冰爽，或新颖。
还等什么，化平凡为神奇，
赶快为您家的餐桌增添这一道新意之作吧！



1大碗

40分钟



杨枝甘露



魅力甜品

材料

芒果肉	2个
芒果汁	350克
沙田柚	适量
西米	20克
水	230毫升
椰汁	115毫升
冰糖	40克

做法

- 1 芒果肉切粒，沙田柚肉去衣，撕碎。
- 2 西米用清水浸半小时，浸透，下锅用热水煮至半透明，沥去水分，过冷沥干。
- 3 冰糖和水一同煮溶，加入椰汁煮沸，待冷后加入西米。
- 4 将芒果汁加入椰汁糖水内，上面放芒果肉和沙田柚肉。

Tips:

- 西米浸泡时间不可过长，浸到西米开始变得透明时，即表明已浸透，可以煮制了。



4杯

1小时



鲜杂果珍珠凉粉



魅力甜品

材料

凉粉	530克	蜜瓜	适量
珍珠粉圆	20克	西瓜	适量
冰糖	60克	桃	适量
水	600毫升	火龙果	适量
芒果	适量		

珍珠粉圆做法

水烧沸下珍珠粉圆煮10分钟，小火焖25分钟后熄火。待水变温，再以小火焖20分钟后熄火，至珍珠完全透明，然后用少许蜂蜜拌匀，珍珠就不会粘在一起。

组合

- 1 凉粉切粒，鲜杂果切粒。
- 2 冰糖和水煮溶成糖水。
- 3 凉粉放在容器内，加入珍珠粉圆、鲜杂果，淋上适量的糖水。



- 可按个人喜好加进花奶（炼乳）同食。
- 凉粉，又称仙草，grass jelly，是用仙人掌和粉熬成的凝胶，口感爽滑。



1大碗

1小时





鲜杂果银耳糖水

材料

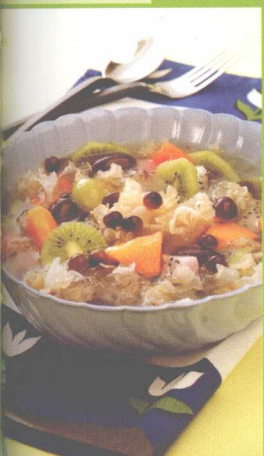
银耳	10克
冰糖	60克
水	600毫升
鲜杂果	适量
椰果	适量
珍珠粉圆	适量

做法

- 1 银耳用水浸软，去硬蒂，撕成一块块，与冰糖、水同煮至糖溶。盛起银耳浸糖水，糖水留用。
- 2 珍珠粉圆制法可参照P5鲜杂果珍珠凉粉。
- 3 鲜杂果、椰果和珍珠粉圆置容器内，加入银耳和糖水搅匀，冷藏。

Tips

- 制作此款甜品，购买银耳时，选比较脆的好。



4碗

20分钟





西米红豆沙

材料

红豆	125克
西米	20克
陈皮	1片
冰糖	65克
水	6杯 (1500毫升)

做法

- 1 陈皮用水浸软后，刮去果瓢外皮。
- 2 西米用清水浸半小时，待浸透后煮至半透明，隔水，冲冷。
- 3 锅内置3杯水，加入陈皮煮沸，下红豆和水煮沸，转小火煮半小时。
- 4 倒入1杯冷水煮沸，倒入2杯冷水后煮至豆软成沙，加入冰糖煮溶，再加入西米煮至透明。



4碗

20分钟

