



特别《食全食美》主持人◎焦志方
推荐《大生活家》主持人◎张淑娟
营养分析◎台大医院营养师赖圣如

孟兆庆◎著

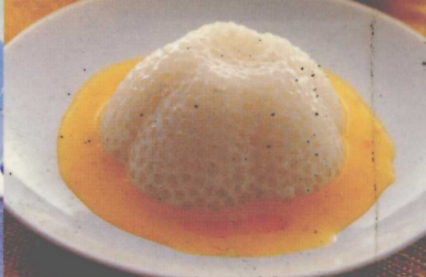
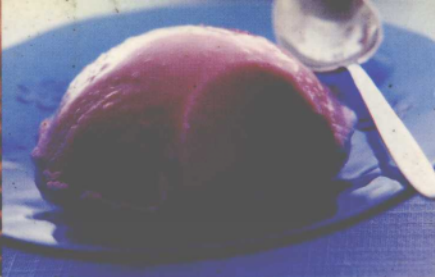
美味

冰品 52 道

营养·开胃·美颜·
排毒·防衰老

果冻·冰砂·冰淇淋·爱玉·芋
头·炖奶白玉·水羊羹·抹茶刨冰

世界图书出版公司



美味

冰品 52 道

炎炎夏日，身体不断告诉自己快要被太阳蒸发。
此时不妨来场凉夏冰品的健康洗礼吧！
别以为冰品只能消暑解渴而已，
台湾美食名师孟兆庆为您打造的美味冰品，
不仅做法简单、用料健康，口味更是超值！
同时还邀请台大营养师为您解析冰品的营养功效，
让您尝遍全世界的冰品风情，更能兼顾健康！

ISBN 7-5062-7601-1



9 787506 276016 >

ISBN 7-5062-7601-1/Z · 217

WB 7601 定价：44.00元（共二册，每册22.00元）

图书在版编目(CIP)数据

DIY 快乐工坊 / 孟兆庆著, 郑元魁著. — 北京: 世界图书出版
公司北京公司, 2005.5
ISBN 7-5062-7601-1

I. D... II. ①孟...②郑... III. 饮料—冷冻食品—食谱
IV. TS277

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 048957 号

本书简体版权由台视文化事业股份有限公司授权世界图书出版公司北京公
司在中国大陆独家出版发行。

丛 书 名: DIY 快乐工坊

书 名: 美味冰品 52 道

策 划: 汪 东

责任编辑: 汪 东

封面设计: 曹丽峰

出 版: 世界图书出版公司北京公司

发 行: 世界图书出版公司北京公司

(网址: <http://www.shitu.com.cn> 邮箱: tracyliang11@126.com 电话: 010—84226926)

销 售: 各地新华书店

印 刷: 山东新华印刷厂德州厂

开 本: 889 × 1194 1/24

印 张: 10 字 数: 150 千

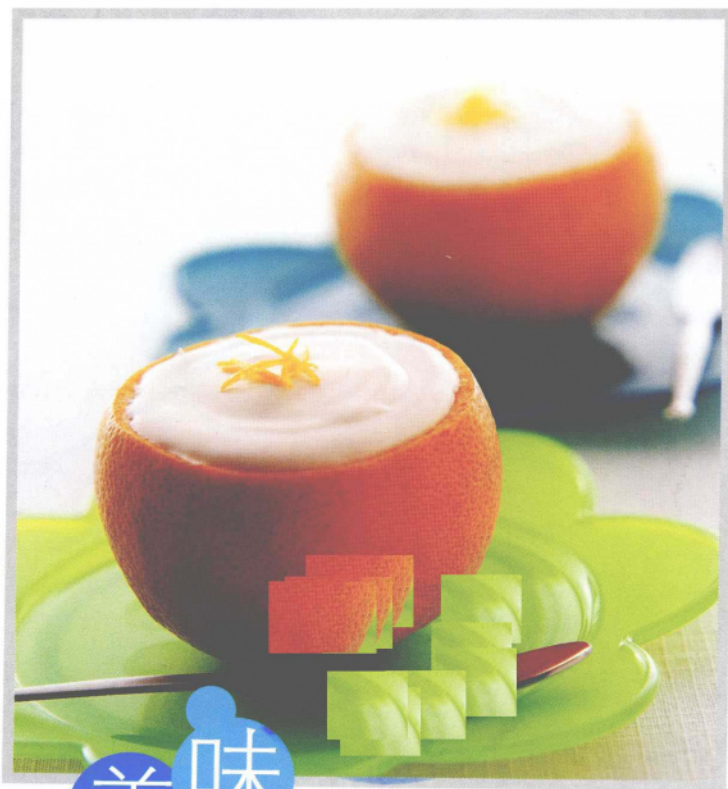
版 次: 2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

版权登记: 图字 01—2005—2367

ISBN 7-5062-7601-1/Z · 217

定 价: 44.00 元 (共二册, 每册 22.00 元)

版权所有 翻印必究
凡有印装质量的问题, 请向印刷厂调换



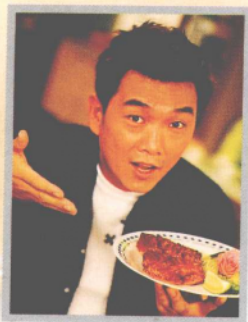
美味

孟兆庆◎著

冰品2道

世界图书出版公司

北京·广州·上海·西安



推荐序

解放酷暑的美味 冰品大会串

“常备水”永远不如“及时雨”那般地让人们觉得它的好和它的珍贵！

随着地球温室效应的作祟，夏天似乎来得愈来愈早了，而且持续的日子也愈来愈长了。在这个酷热难耐的季节里，管你什么体质，管你什么条件，没有人不想吃上两口冰品，一来消消暑气，二来解解馋。

孟老师三天两头的到处找冰吃、图书馆里查找资料、上网浏览、不停的打电话问人……再加上个人独到的见解与在家试做调配，经过了这么一段长时间的蕴酿，最后才汇整出这本冰品的大集合。虽然烘焙才是孟老师的最爱，但只要是美食，她也总是兴致勃勃、涉猎广泛，此外也正因为孟老师“婆婆妈妈”级的细心是出了名的，所以你可以相信这本书的内容一定是知无不言、言无不尽，钜细靡遗地将所有的冰品做了一番改头换面的大整理。

美食界里，冰品是永不退于流行的一环，每到夏天，街头上定是各式冰品在独领风骚。然而与其在外花钱买冰，心里又怕吃得放不下心，那么不如干脆自己在家，照着孟老师的宝典快乐安心地吃冰吧！

惬情的STUDENT & 忠实的FAN

孟雪芳

萤光屏上的 美味冰品DIY



推荐序

2000年因为“食全食美”美食节目与孟老师结缘，在节目中一天三道料理的介绍下，整整两年，幸运地品尝了国内外名厨的手艺。

以前我不爱吃甜点，但首次品尝过孟老师的点心后，便对她的甜点情有独钟。我所认识的孟老师几乎无所不能，什么美食点心都难不倒她。每当芒果盛产季节，我就能尝到孟老师的芒果慕斯，中秋节有绿豆饼，到了过年则有牛轧糖，有时甚至还能尝到热腾腾的手工包子……

有句台语说的好——“呷好倒相报”。听到孟老师要出一本内容包罗万象的冰品食谱，有天然爽口的爱玉、清凉退火的仙草、各式剉冰、果汁冰砂以及吃气氛的慕斯、冰淇淋……毕竟在家DIY卫生又放心，所以很替各位读者开心。别看孟老师小小的个子，我觉得她对吃特别用心——“作点心、用点心、自然有信心”，希望大家觉得满意，吃得开心，就可以了解我在电视上品尝孟老师美食的感觉了。

最后我还有个小小的心愿要告诉孟老师：“我这么这么不爱吃点心的人，都被你征服了，咱们能不能来开个小店，分享你的手艺，观众也才能有口福，不是吗？”

所以各位读者，就让咱们一块上书，烦请孟老师快点开店吧！

张帝有



作者序

夏日冰点—— 沉醉的幸福滋味

“来点凉的吧！”身处暑气冲天的炎炎夏日，相信没有人会对这句话提出异议的。

现在提到吃，可说是精彩丰富又多元，保证能满足每个人的胃。现在就连“吃冰”这档事，名堂花样也是多的不得了，不管是古早味、传统味、和风、港式或是南洋风，应有尽有，悉听尊便。每每在不同时令，就能品尝到风味绝佳的水果饮料或冰品，甚至隔不多久就会发明一些令人惊艳的创意口味。眼花撩乱之际，我深感身为现代人的幸福，有时也会在沁凉透过喉间的畅快之时，不由自主地想到童年的吃冰记忆——糖水做的冰球、一小碗的清冰、色素果汁的棒冰、一杯五毛钱的冬瓜茶，要不就是妈妈做的爱玉或仙草切丁后淋上糖水的阳春冷饮……这些简单却也能达到透心凉的消暑圣品，对当时物资贫乏的年代而言，就是味蕾的极致享受。

时至今日，利用丰富的资源来满足挑剔的嘴，真的不为过。试试将冰品或任何冷点看成是诱人的料理一样，重视食材的搭配及调味的细节，甚至讲究一下养生，也未尝不可！偶而摒除一下老套，大胆的试试将薰衣草糖浆淋在布丁上、抹茶SAUCE和着剉冰一起入口是何等滋味？因此，你可以将书中不同的糖浆或酱汁交互应用，一切的美味都将跟着你的感觉游走。



口感本来就是很主观的，你觉得入口的圆仔好“Q”，他想应该可以再软一点，多“Q”、多软之间，似乎没有分界，全凭一堆的粉料在做变换。有人曾问，糯米粉、玉米粉、地瓜粉、太白粉与米粉有何不同？虽然这些粉都具有黏、稠、“Q”的特性，只是口感“Q”劲有异，包容性强也互相不排斥，姑且视之为亲属关系，其实这也就表示——你可以放心的玩一场实验游戏！少一匙糯米粉、增一匙米粉，加加减减之后，你的味觉随时都能与惊奇相遇。

本书只是我的“呷凉”经验，加味的糖水、新鲜的水果、不同的凝固剂及各式的粉料是构成本书的主要元素。你可以萧规曹随，当然更可以依你的舌尖触类旁通，不管是吃的、喝的、吸的，还是捞的，都在瞬息之间变幻出不同风貌，既无章法也不需要计较斤两。没错！就是天马行空的取材，凭感觉就好的份量，属于你的独门冰品就会立即展现。

因此，快快跟着我们一起体验动手做的乐趣，你一定会发现：沉醉在冰点的滋味真是幸福！



孟兆慶



本书使用说明

夏天到了，你一定很想泡在冰店里大快朵颐一番！不过老是听人们说外头的冰都是用自来水做的，心里不禁担心：“这样的冰卫生吗？”

到书店里买了本冰品食谱想回家变出干净卫生的美味冰品，但不是永远搞不清楚吉利丁、吉利丁和洋菜有什么不同，就是做法写得超级简单的冰淇淋，做了五次还老是失败。所以到最后不是委屈自己把冻不起来的爱玉放到杯子里当果汁喝，就是把硬邦邦的果冻当做肉圆咀嚼，于是心里不禁要怀疑：到底什么样的食谱，才是一本不失败的经验之谈？

本书搜集了全世界最受欢迎的52道不同种类的冰品，只要你喜欢吃冰，本书里一定找得到能让你愿意卷起袖子DIY的美味原动力。怕失败？没关系！本书作者孟老师累积了多年的教学经验，再加上婆婆妈妈级的细心叮咛，只要充分了解本书的各项贴心设计，保证你再也用不着委屈自己的肚皮，也能自在享受一季凉夏！

◎本书中的计量单位

1杯=240cc=16大匙

1大匙=15cc=3小匙

1小匙=5cc

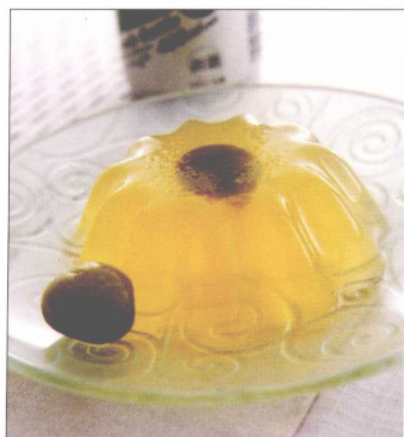
1升=1000cc

◎各式糖浆酱汁之材料做法请参见本书P13~P17

制作本项点心所需材料

点心名称

制作本项点心所需程序



梅果冻

材料：
梅冻1000g、吉利丁（果冻粉）30g、
细砂糖20g、冷开水1500g、薄荷1颗

做法

1. 吉利丁（果冻粉）与细砂糖放入干锅中拌匀，加入冷开水中以小火煮至溶解，再放入梅冻搅拌均匀并煮沸至冒泡（90℃）。
2. 将果冻液倒入模具内并放入薄荷，待凉后冷藏至凝固即可。

小贴士

本食谱中果冻粉材料为吉利丁（果冻粉），若用吉利丁片，需先将吉利丁片切成薄片，再放入冷开水中浸泡10分钟，待吉利丁片完全溶解后再加入果冻液中即可。

梅果冻 Variation

将梅冻换成其他口味的果冻亦可，如草莓、芒果、柠檬等。400g果冻需加入吉利丁片10g，果冻粉需量请参考包装，确保安全食用。



健康概念

果冻本身不含热量，其中的果冻粉属于低脂肪、低糖分的食品添加剂，可调节果冻的口感，使其更Q弹。



健康概念

果冻本身不含热量，其中的果冻粉属于低脂肪、低糖分的食品添加剂，可调节果冻的口感，使其更Q弹。

由专业营养师，为你分析本道冰品的健康成分，不仅让自己对吃下肚里的营养都能一清二楚，更能选择最适合自己的冰品来食用。

同一项点心也可以有两种以上的吃法，本单元就是要教你善用巧思妙想，冰品做法巧变从而增进食用的乐趣。



优格冰淇淋

材料：
优格1500g、细砂糖50g、蛋黄2个、柠檬汁10g

做法

1. 蛋黄加入优格中搅拌均匀。
2. 将细砂糖与蛋黄混合以小火煮至砂糖融化，蛋黄煮熟，搅拌均匀并煮沸至冒泡（90℃）。
3. 将柠檬汁加入煮好的蛋黄液中搅拌均匀，搅拌均匀后加入优格中搅拌均匀。
4. 将混合液倒入模具中，冷藏至凝固即可。
5. 将混合液倒入模具中，冷藏至凝固即可。

小贴士

本食谱中优格为原味，若用其他口味的优格亦可，如草莓、芒果、柠檬等。400g优格需加入蛋黄1个，蛋黄需量请参考包装，确保安全食用。



健康概念

果冻本身不含热量，其中的果冻粉属于低脂肪、低糖分的食品添加剂，可调节果冻的口感，使其更Q弹。



健康概念

果冻本身不含热量，其中的果冻粉属于低脂肪、低糖分的食品添加剂，可调节果冻的口感，使其更Q弹。



健康概念

果冻本身不含热量，其中的果冻粉属于低脂肪、低糖分的食品添加剂，可调节果冻的口感，使其更Q弹。

一清二楚的步骤示范，为你解决文字叙述不清的疑虑，避免制作上的失败。

关于点心更进一步的知识，就在这里。

本单元为制作过程中容易失败的细节，或特殊材料的替换方式，请务必在阅读前详细阅读。

CONTENTS

- 2 解放酷暑的美味冰品大会串 / 推荐序。焦志方
- 3 荧光屏上的美味冰品DIY / 推荐序。张淑娟
- 4 夏日冰点——沉醉的幸福滋味 / 作者序。孟兆庆
- 6 本书使用说明
- 10 随心所欲的冰品世界
- 13 冰品的美味基础——糖浆&酱汁
- 14 糖浆Syrup
- 16 酱汁Sauce

19 入门冰品 Basic Icy Sweets

- | | |
|------------|------------|
| 21 西红柿蜜饯果冻 | 34 杨桃乌梅汁 |
| 23 梅酒冻 | 35 苹果红萝卜汁 |
| ◆梅酒冻饮 | 37 香橙蒟蒻冻饮 |
| 25 水晶果冻 | 39 菠萝苹果苏打 |
| 27 气泡果冻 | 40 活力果汁冻饮 |
| 29 芒果布丁 | 41 芦荟苹果露 |
| 30 山药布丁 | 43 乳酸鲜果冻饮 |
| 31 椰奶西谷米布丁 | 45 熏衣草珍珠凉饮 |
| 33 杏仁奶冻 | |





47 魅力冰品 Charming Icy Sweets

- | | | | |
|----|---------|----|----------|
| 49 | 猕猴桃冰砂 | 61 | 木瓜奶昔 |
| 51 | 百香果冰砂 | 63 | 优格冰淇淋 |
| 53 | 菠萝冰砂 | 65 | 蔓越莓冰淇淋 |
| 55 | 原味优格 | 67 | 花生冰淇淋 |
| | ◆抹茶优酪奶昔 | 68 | 冰淇淋派 |
| 56 | 西红柿优格汁 | 69 | 蛋卷冰淇淋 |
| 57 | 哈密瓜优格冻饮 | | ◆冰淇淋椰果冻饮 |
| 59 | 草莓奶昔 | 71 | 葡萄柚慕斯 |
| 60 | 山药奶昔 | 73 | 伯爵奶茶巴巴露 |
| | | 75 | 柠檬鲜果巴巴露 |

77 精典冰品 Memory Icy Sweets

- | | | | |
|----|----------|-----|--------|
| 79 | 姜汁米苔目 | 95 | 三色芋圆冰 |
| 81 | 柠檬爱玉冰 | 97 | 葛凉糕 |
| 83 | 蒟蒻仙草冰 | | ◆葛切 |
| | ◆晶钻仙草露 | 99 | 白玉蜜果冰 |
| 85 | 双色豆花 | 100 | 乌梅刨冰 |
| 86 | 杏仁豆腐 | 101 | 红糖刨冰 |
| 87 | 乌梅洋菜冻 | 103 | 宇治金时刨冰 |
| 88 | 芋仔冰 | 104 | 草莓捞 |
| 89 | 三色冰角果汁 | 105 | 龟苓膏 |
| 91 | 绿豆薏仁牛奶棒冰 | 107 | 姜汁炖奶 |
| 92 | 绿豆沙西米露 | 109 | 橙汁马蹄凉糕 |
| 93 | 水羊羹 | | |



随心所欲的冰品世界

夹冰品是夏日里具有极佳消暑功能的美食，而无论是哪一种冰品，一定少不了冰凉的口感以及甜蜜的滋味。冰凉口感的营造，自然与冰箱脱不了关系，然而主宰冰品的美味，却不是把砂糖和水搅一搅就算大功告成的。四季水果的搭配、乳制品的调味、各种凝固剂、黏稠剂的口感塑造等，都是冰品得以展现其多变造型、丰富味觉的重要元素；此外再加上各国饮食文化的不同发展，也使冰品花样层出不穷。

世界冰品大不同

目前在市面上较常看到的冰品种类，大概可以欧美、日本、东南亚和台湾四个地域来区分。

◆欧美冰品

欧美西式冰品由来已久，在做法上或品尝时也较为讲究。其中最具代表性也是最受欢迎的冰品，如果冻、布丁、冰砂、冰淇淋、慕斯、巴巴露等，其实也包涵在正统的西点领域中。

果冻 (Jelly) —— 是利用吉利丁或吉利丁等植

物或动物性凝固剂，加入果汁煮溶后，使液体在冷藏后凝结成冻状固态，具有“Q”软口感。

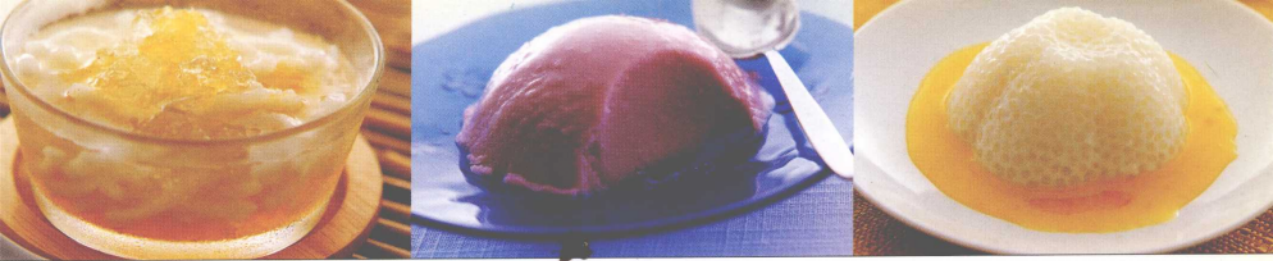
布丁 (Pudding) —— 布丁又分熟布丁和生布丁两种。熟布丁是利用蛋遇热凝固的特性，将蛋与牛奶、糖等材料混合后，以隔水加热方式烤熟后蒸熟；生布丁则是利用果冻粉或吉利丁等凝固剂使其凝固。前者口感较结实，后者则类似果冻。

冰砂 (Sorbet) —— 以果汁为主，在加糖或调味后，冷冻至即将结冻时，搅拌打入大量空气使其结晶成细碎颗粒而不坚硬。

冰淇淋 (Ice Cream) —— 以打发的动物性鲜奶油与蛋奶酱（安格列斯馅 Angelise Cream）拌和，和冰砂相同，经搅拌使其包覆大量空气而使组织柔软蓬松。

慕斯 (Mousse) —— 以打发的动物性鲜奶油为主，与添加了吉利丁的水果、巧克力或其它调味的液体拌匀，冷藏后即能凝结成具有海绵般质感、入口即化的甜点。

巴巴露 (Bavaois) —— 相传源自于德国巴伐利亚区的饮料，传到法国后便加入蛋奶酱，并添加吉利丁使其凝固，即为巴巴露。口感较慕斯



密实，又不若果冻的“Q”，时至今日已被视为慕斯的一种。

其实冰品除了消暑解渴或解馋，在西式冰品的发源地欧洲，却有着更进一步的实际效用。以源于法国的冰砂而言，通常在享用法国料理时，在开胃菜与主菜之间会端上一份柠檬、菠萝等味道清淡且爽口的冰砂，好让食客能清清口腔以便确实享受下一道美食，而不会与前一道餐的滋味混淆。此外冰砂也常与其它法式甜点搭配食用，以凸显多层次的丰富口感。其它作为饭后甜点的冰品，除了代表一餐饭的结束，也具有清除口气的实质作用。

◆日本冰品

日式的和风冰品，可大致区分为刨冰、蜜果冰以及凉点三大类。

日本刨冰最早源自于11世纪，当时是在清冰上淋上从树液中萃取熬煮而成的糖浆，是只有贵族才吃得起的昂贵食品。时至今日则发展成在清冰上浇淋各种色彩鲜艳的糖浆，而淋上抹茶糖浆的抹茶刨冰多会搭配蜜红豆，因宇治地方盛产抹茶，而金时为红豆品种之一，所以

称之为宇治金时，在日本十分风行。

蜜果冰则是一种由刨冰、白玉、寒天、蜜豆（红豌豆）、红豆沙、水果、冰淇淋等材料组合而成的冰品。在19世纪末，蜜果冰只是单纯的将蜜豆和红豆沙浸在糖蜜里食用，价格便宜且极受儿童欢迎，到了20世纪初才添加其它配料，转变成较高价的成人点心。

至于凉点，则有以洋菜制作的水羊羹、凉圆，以及用淀粉制成的葛切、葛麻糬、蕨饼、白玉等。水羊羹水分含量较台湾羊羹多，尝起来口感较滑嫩；而葛切、蕨饼等凉点，则是使用日本特产的葛、蕨等植物根茎淀粉，调水再以小火慢煮至糊状凝固的夏季凉点，尝起来软中带“Q”，通常佐以黑糖蜜或熟黄豆粉、芝麻粉食用。

◆东南亚冰品

东南亚的传统冰点，多是以椰奶、椰果、亚答枳等热带水果为组合的冰凉甜点，如摩摩喳喳、椰奶西米露、西谷米布丁；或是以蕃薯等根茎植物淀粉为主成分再经蒸煮的点心，如娘惹糕、凉糕等。有时是作为饭后甜点，有时



随心所欲的冰品世界

也当作平时解馋的点心零食。

◆台湾冰品

传统的台湾冰品其实融合了各家大成，若要谈到传统的台湾冰品，大抵可分为固态的刨冰和棒冰、液态的各式凉饮，以及爱玉、洋菜、米苔目、豆花等加料甜汤。

上述传统的台湾冰品，无论年龄长幼，在炎炎夏日都很难抗拒它的诱惑。夜市、传统市场或超市里，都见得到它的踪迹，而无论是在外享用或买半成品回家再加料加工，都是台湾家庭极为普遍的做法。

咀嚼美味成分，体验冰感世界

要做出绝顶美味的沁凉冰品，身为主原料的几个元素是绝对不能马虎的，只要了解了各材料的特性与使用方法，全世界的冰品都能在你的巧手变化下端上餐桌！

糖——仅固态的糖，就有白糖、红糖、黄砂糖之分，液态的糖浆更有果糖、麦芽糖、蜂蜜、枫糖等等，不仅外观颜色不同，风味也各有千秋。与不同风味的水果或食材搭配熬煮，即能制成特殊风味的糖浆酱汁，为冰品加分。



凝胶——凝胶是指自动物或植物里提炼出来的胶凝剂，溶于水中加热溶化，待液体冷却或冷藏后即能结冻，重新加热溶化后再冷却，可再次结冻。洋菜在日本称为寒天，与吉利丁（果冻粉）均由海藻植物中提炼而成，蒟蒻粉则是由蒟蒻芋的地下茎提炼出来的。而吉利丁是由动物的结缔组织中萃取而成，有制成片状和粉状，以吉利丁片品质较佳。以上各种凝胶各有不同的水分比，使用前需仔细阅读产品使用说明，否则会因水量过多或过少而无法凝结或质感太硬。

淀粉——淀粉调水稀释后可作为增稠剂，份量多时只要煮至淀粉糊状透明，冷却后也会凝固，几乎所有的纯淀粉都具有此一特性，例如太白粉、蕃薯粉、澄粉、玉米粉、葛粉、蕨粉、藕粉等等。奶冻、仙草冻、日本葛切、娘惹糕等就是利用淀粉制成的点心。

鲜奶油——鲜奶油是制作冰淇淋、慕斯和巴巴露的重要原料，动物性鲜奶油含天然乳脂肪，口感较植物性鲜奶油佳，因此建议在制作慕斯、巴巴露及冰淇淋时，使用动物性鲜奶油较理想，打发的程度约至6~7分发即可。

主宰冰品美味的甜味来源——糖浆 (Syrup) 与酱汁 (Sauce)，或许因为亮丽多彩的外表，给人一种遥不可及的华丽感觉，其实只要熟悉选材的特性，制作时细心熬煮，你也能轻松创造出色泽艳丽、风味独特的糖浆与酱汁，陪你一起挥洒出美味多彩的夏天！

糖Sugar

- 除了最常用的细砂糖，有时亦需添加葡萄糖浆或麦芽糖等液体糖浆增加黏稠度，为取得食材的方便性，本书以果糖替代，也可用玉米糖浆替代。
- 黄砂糖，呈金黄色，香味较浓郁，适用于风味淡雅的糖浆制作。
- 红糖具有浓郁的糖蜜风味，直接熬煮就是一道口味独特的糖浆，深受日本人喜爱。

冰品的基础美味—糖浆&酱汁

水果Fruit

- 柳橙、柠檬等柑橘类水果，很适合制作糖浆，只要将香吉士换成柠檬即成柠檬糖浆，配方制作完全相同。
- 柑橘类外皮含有浓郁香气与精油成分，可用擦姜板磨下皮屑或用刮皮器刮丝，但只取黄色果皮部分，否则会苦涩。
- 烘焙材料行售有百香果或芒果等进口冷冻纯果泥，方便且味道浓郁。

煮制Cooking

- 熬煮糖浆时最好使用厚锅较为理想，熬煮时间越长则越浓稠。
- 熬煮时若锅边烧焦，用木匙从锅边轻轻搅拌即可改善。
- 须以微火边煮边搅以防煮焦或材料沉淀，但要避免快速搅拌，以防砂糖尚未溶化前水分即快速蒸发而烧焦。
- 以花草茶熬煮的糖浆，过滤时可使用网目较大的网筛，并用汤匙挤压以减少损耗。

保存Preservation

- 待糖浆或酱汁完全凉透后，即可装入干净无水的瓶罐中，密封冷藏保存。
- 糖浆可冷藏保存1个月，酱汁可保存1星期。

糖浆Syrup



焦糖糖浆

材料: **A** 细砂糖100g、水1大匙、果糖1小匙

B 热水120cc

C 玉米粉1.5小匙、水2小匙

做法: 将**A**混合以小火煮至深咖啡色, 分次倒入热水用木匙慢慢拌匀后, 将**C**调匀加入拌煮至稍浓稠即可。

应用: 淡淡的焦糖香渗着微苦的成人风味, 最能凸显甜品的多层次口感, 适用于奶味浓郁的布丁、奶冻、巴巴露及冰淇淋等甜点。

◆ 糖浆颜色煮得过深时, 味道会较苦。

◆ 冲入糖浆的热水需在90℃以上, 以避免糖浆出现颗粒。

姜汁糖浆

材料: 黄砂糖75g、细砂糖75g、水100cc、果糖60g、姜泥1小匙

做法: 全部材料混合以小火煮至砂糖溶化, 续煮约1分钟即可。

应用: 尝起来微微的辛辣味, 添加在甜品或饮料中, 不仅口感协调还可平衡甜味, 适用于炖奶、米苔目或豆花等甜品。

◆ 如用老姜制作, 则糖浆味道较浓郁。

◆ 可视个人口味适度增减姜泥份量。

红糖糖浆

材料: 红糖100g、果糖50g、水50cc

做法: 全部材料混合以小火煮至红糖完全溶化, 续煮至浓稠状即可。

应用: 甜而不腻的口感, 既浓郁又熟悉的传统古早味, 适用于各式咖啡、仙草、刨冰以及葛凉糕、葛切等日式糕点。

◆ 糖浆熬至浓稠状即可, 熬煮过久味道会变苦。