

时尚花式

冰饮大全

(日)永濑正人 编著
林丽红
大放译彩 译

精选!

日本咖啡馆最受欢迎的

225款冰饮做法大公开!

河南科学技术出版社

目录

最受欢迎的果汁饮品

- 6 芒果椰奶冰
- 7 手工水蜜桃甘露
- 7 芒果奶冻
- 8 葡萄柚草莓果汁
- 8 荔枝南洋柠檬珍珠
- 9 自制鲜橙汁
- 9 粉红柠檬水
- 10 燕子的窝
- 10 豆浆果汁
- 11 石榴醋
- 11 芒果果冻可乐
- 12 草莓乳酸饮料
- 12 芒果牛奶
- 13 芒果橙汁珍珠
- 13 鳄梨牛奶
- 14 番石榴蔓越莓珍珠
- 14 不知火奶昔
- 15 香辣橙汁
- 15 菠萝橙汁
- 16 番茄芒果橙汁
- 16 西瓜·猕猴桃·覆盆子果汁
- 17 芒果·橙子·柠檬果汁
- 17 巴西莓香蕉
- 18 芒果香蕉酸奶
- 18 草莓葡萄柚果汁



种类丰富的冰沙与奶昔

- 19 芋香奶昔
- 20 草莓红豆奶昔
- 20 巧克力香蕉冰沙
- 21 猕猴桃酸奶冰沙
- 21 香蕉奶昔
- 22 草莓乳酪蛋糕
- 23 黑芝麻香蕉奶昔
- 23 抹茶香蕉冰沙
- 24 番茄冰沙
- 24 菠萝冰沙
- 25 猕猴桃双奶
- 26 蓝莓酸奶冰沙
- 26 黄桃香橙奶昔
- 27 猕猴桃鳄梨香蕉冰沙
- 27 杏仁草莓奶昔
- 28 芒果菠萝奶昔
- 29 菠萝奶昔
- 29 西瓜牛奶奶昔
- 30 西瓜冰沙
- 31 芒果奶昔
- 31 草莓冰沙
- 32 冷冻热带水果
- 32 泰国度假风冰沙
- 33 枫浆蓝莓
- 34 蓝莓奶昔
- 35 芒果豆浆
- 35 鳄梨香蕉冰沙



- 36 草莓醋冰沙
- 37 冰霜综合果汁
- 37 覆盆子酸奶奶昔
- 38 焦糖香蕉豆浆
- 38 香蕉菠萝牛奶
- 39 成人香蕉奶昔
- 39 巴西莓香蕉奶昔
- 40 番石榴牛奶冰沙
- 41 枫糖浆香蕉豆浆冰沙
- 41 综合莓果酸奶



用全新感受享受生活的 水果茶

- 42 冰水果红茶
- 43 芽庄活力饮料
- 43 水果奶茶
- 44 茉莉酸橙冰红茶
- 44 玫瑰果扶桑花香草茶
- 45 冰三味伯爵水果茶
- 46 橘醋红茶
- 46 冰舍帕红茶
- 47 冰柚子茶
- 47 菠萝醋红茶
- 48 阿漾茶(Ayung tea)
- 49 女人茶
- 49 茶苏打
- 50 气泡茶
- 51 柑橘茶

- 51 巧克力香橙奶昔
- 52 冰芒果红茶
- 52 红糖奶茶
- 53 摩卡茶
- 54 焦糖乳脂软糖
- 54 冰柠檬香茅红茶

口味清爽的苏打

- 55 百香果苏打
- 56 酸橙莓子苏打
- 56 粉红葡萄柚苏打
- 57 南洋绿茶果汁饮料
- 57 水果潘趣酒
- 58 黑醋栗蓝莓苏打
- 58 柑橘沙瓦汽水
- 59 柚子苏打
- 59 苹果姜汁汽水
- 60 糖煮风味冰激凌汽水
- 60 柠檬薄荷苏打
- 61 覆盆子气泡矿泉水
- 61 水果茶苏打
- 62 蜂蜜柠檬苏打
- 62 樱桃冰激凌汽水
- 63 西瓜苏打
- 63 芒果气泡酒
- 64 百香酸橙苏打
- 64 特制莓果苏打
- 65 荔枝苏打
- 65 柚子苏打
- 66 蓝色夏威夷风味苏打
- 67 甜瓜冰激凌苏打



- 67 综合莓果苏打
- 68 葡萄柚果酱苏打

营养满分的蔬果汁

- 69 胡萝卜圆白菜蔬果汁
- 69 绿与美蔬果汁
- 70 西班牙冷汤果汁
- 70 绿色活力蔬果汁
- 71 圆白菜乳酸菌饮料
- 71 胡萝卜·苹果·油菜蔬果汁
- 72 综合蔬果汁
- 73 金美萝卜·葡萄柚·红甜椒蔬果汁
- 73 雪莲·甜瓜·番茄蔬果汁

饮料界新宠的酸奶饮品

- 74 覆盆子拉西
- 75 橙子菠萝酸奶
- 75 综合水果拉西
- 76 黄桃拉西
- 76 猕猴桃拉西
- 77 姜汁香蕉拉西
- 77 蓝莓覆盆子拉西



使用简单食材的天然饮料

- 78 大豆胜肽果汁
- 79 豆浆黑芝麻拿铁
- 79 甜米酒摩卡奶昔
- 80 红糖抹茶拿铁
- 80 番茶柠檬水

- 81 冰抹茶拿铁
- 81 豆浆橙汁
- 82 豆腐芒果冰沙
- 82 甜米酒姜汁奶昔
- 83 黑芝麻香蕉综合汁
- 83 梅子苏打
- 84 抹茶豆浆黄豆粉
- 84 可可香蕉
- 85 梅子苏打
- 85 豆浆有机枫糖

别具风格的独创饮料

- 86 蜂蜜柠檬
- 87 梅子汁
- 87 葡萄柚果汁汽水
- 88 薰衣草桃红柠檬水
- 88 蜂蜜姜汁苏打
- 89 焦糖牛奶

健康养生的醋饮

- 90 巨峰葡萄醋苏打
- 91 西洋醋拉西风饮品
- 91 黑豆醋饮料
- 92 苹果醋苏打
- 92 香蕉醋牛奶
- 93 草莓醋冻饮
- 93 猕猴桃醋苏打
- 94 苹果醋牛奶
- 94 葡萄柚醋红茶



华丽且色彩缤纷的 甜点饮品

- 95 芒果橙汁
- 96 巧克力莓果牛奶
- 96 夏日祭典
- 97 饼干奶茶奶昔
- 98 樱和奶昔
- 98 冰摩卡冻
- 99 雪酪抹茶豆浆
- 100 草莓牛奶
- 100 芦荟乳酸苏打
- 101 无花果醋冻调酒
- 101 漂浮香蕉牛奶冰激凌
- 102 综合莓果酸奶
- 103 杏仁珍珠欧蕾
- 103 芦荟火箭筒综合莓果
- 104 莓果冰茶
- 104 红糖牛奶
- 105 漂浮 MM
- 105 草莓酸奶奶昔



开创新境界的融合饮品

- 106 橙汁茶苏打
- 107 冰焦糖奶茶
- 107 巧克力奶泡
- 108 咖啡栗子
- 108 原味可可
- 109 椰奶番薯
- 110 草莓炼乳牛奶
- 110 海洋之窗
- 111 草莓牛奶

- 112 猕猴桃果酱拉西
- 113 芒果酸奶
- 113 火焰之舞
- 114 手工奶昔
- 114 君度橙酒可可

姜汁与蜂蜜饮品

- 115 姜汁莓果苏打
- 116 姜汁汽水
- 116 生姜蜂蜜糖浆冰茶
- 117 姜汁茶
- 118 姜汁苏打
- 119 辣味姜汁汽水
- 119 柠檬水
- 120 蜂蜜柠檬冰茶



喝了就变美的美容饮品

- 121 梅子醋糖煮水果苏打
- 122 苹果醋辣味通宁
- 122 草莓醋豆浆奶昔
- 123 巨峰葡萄醋血鸡尾酒
- 苏打
- 123 高丽参苏打

美丽的多层次饮品

- 124 意大利苏打
- 124 百香果茶苏打
- 125 桃子醋茶苏打
- 125 鲜橙番茄汁
- 126 柑橘蜂蜜苏打
- 126 鲜橙冰茶

一喝会上瘾的花草与 香料饮品

- 127 菠萝薄荷香饮
- 128 东洋冰茶
- 128 冰巧克力茶
- 129 沛绿雅茉莉普
- 130 香料冰茶
- 131 薄荷茉莉普

不含酒精的天使饮品

- 132 菠萝薄荷果酱与椰酒
- 133 石榴苏打
- 133 柚子啤酒
- 134 冰凉可林
- 135 常夏
- 135 杏仁姜汁酒
- 136 沁凉酸橙薄荷苏打

话题多多的巧克力与 浓缩咖啡

- 137 橙子巧克力
- 138 巧克力香蕉果汁
- 139 香料摩卡
- 140 法式巧克力可可
- 141 冰意式浓缩咖啡
- 142 巧克力薄荷
- 144 波霸拿铁





(日)永濑正人 编著
林丽红
大放译彩 译

河南科学技术出版社
• 郑州 •

STYLISH DRINK

NINKI CAFE GA OSHIERU SAISHIN DRINK BOOK

©ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD.2008-2009

Originally published in Japan in 2008-2009 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16-2010-56

图书在版编目（CIP）数据

时尚花式冰饮大全 / (日) 永濑正人编著；林丽红，大放译彩译. — 郑州：河南科学技术出版社，2011.7

ISBN 978-7-5349-5204-3

I. ①时… II. ①永… ②林… ③大… III. ①冷冻食品—饮料—制作 IV. ①TS277

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第116348号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：刘 欣

责任编辑：吴 闯

责任校对：李 琳

封面设计：知墨堂文化

印 刷：北京市雅迪彩色印刷有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm×240mm 印张：9 字数：200千字

版 次：2011年7月第1版 2011年7月第1次印刷

定 价：29.80元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。

目 录

最受欢迎的果汁饮品

- 6 芒果椰奶冰
- 7 手工水蜜桃甘露
- 7 芒果奶冻
- 8 葡萄柚草莓果汁
- 8 荔枝南洋柠檬珍珠
- 9 自制鲜橙汁
- 9 粉红柠檬水
- 10 燕子的窝
- 10 豆浆果汁
- 11 石榴醋
- 11 芒果果冻可乐
- 12 草莓乳酸饮料
- 12 芒果牛奶
- 13 芒果橙汁珍珠
- 13 鳄梨牛奶
- 14 番石榴蔓越莓珍珠
- 14 不知火奶昔
- 15 香辣橙汁
- 15 菠萝橙汁
- 16 番茄芒果橙汁
- 16 西瓜·猕猴桃·覆盆子果汁
- 17 芒果·橙子·柠檬果汁
- 17 巴西莓香蕉
- 18 芒果香蕉酸奶
- 18 草莓葡萄柚果汁



种类丰富的冰沙与奶昔

- 19 芋香奶昔
- 20 草莓红豆奶昔
- 20 巧克力香蕉冰沙
- 21 猕猴桃酸奶冰沙
- 21 香蕉奶昔
- 22 草莓乳酪蛋糕
- 23 黑芝麻香蕉奶昔
- 23 抹茶香蕉冰沙
- 24 番茄冰沙
- 24 菠萝冰沙
- 25 猕猴桃双奶
- 26 蓝莓酸奶冰沙
- 26 黄桃香橙奶昔
- 27 猕猴桃鳄梨香蕉冰沙
- 27 杏仁草莓奶昔
- 28 芒果菠萝奶昔
- 29 菠萝奶昔
- 29 西瓜牛奶奶昔
- 30 西瓜冰沙
- 31 芒果奶昔
- 31 草莓冰沙
- 32 冷冻热带水果
- 32 泰国度假风冰沙
- 33 枫浆蓝莓
- 34 蓝莓奶昔
- 35 芒果豆浆
- 35 鳄梨香蕉冰沙



- 36 草莓醋冰沙
- 37 冰霜综合果汁
- 37 覆盆子酸奶奶昔
- 38 焦糖香蕉豆浆
- 38 香蕉菠萝牛奶
- 39 成人香蕉奶昔
- 39 巴西莓香蕉奶昔
- 40 番石榴牛奶冰沙
- 41 枫糖浆香蕉豆浆冰沙
- 41 综合莓果酸奶



用全新感受享受生活的 水果茶

- 42 冰水果红茶
- 43 芽庄活力饮料
- 43 水果奶茶
- 44 茉莉酸橙冰红茶
- 44 玫瑰果扶桑花香草茶
- 45 冰三味伯爵水果茶
- 46 橘醋红茶
- 46 冰舍帕红茶
- 47 冰柚子茶
- 47 菠萝醋红茶
- 48 阿漾茶(Ayung tea)
- 49 女人茶
- 49 茶苏打
- 50 气泡茶
- 51 柑橘茶

- 51 巧克力香橙奶昔
- 52 冰芒果红茶
- 52 红糖奶茶
- 53 摩卡茶
- 54 焦糖乳脂软糖
- 54 冰柠檬香茅红茶

口味清爽的苏打

- 55 百香果苏打
- 56 酸橙莓子苏打
- 56 粉红葡萄柚苏打
- 57 南洋绿茶果汁饮料
- 57 水果潘趣酒
- 58 黑醋栗蓝莓苏打
- 58 柑橘沙瓦汽水
- 59 柚子苏打
- 59 苹果姜汁汽水
- 60 糖煮风味冰激凌汽水
- 60 柠檬薄荷苏打
- 61 覆盆子气泡矿泉水
- 61 水果茶苏打
- 62 蜂蜜柠檬苏打
- 62 樱桃冰激凌汽水
- 63 西瓜苏打
- 63 芒果气泡酒
- 64 百香酸橙苏打
- 64 特制莓果苏打
- 65 荔枝苏打
- 65 柚子苏打
- 66 蓝色夏威夷风味苏打
- 67 甜瓜冰激凌苏打



- 67 综合莓果苏打
- 68 葡萄柚果酱苏打

营养满分的蔬果汁

- 69 胡萝卜圆白菜蔬果汁
- 69 绿与美蔬果汁
- 70 西班牙冷汤果汁
- 70 绿色活力蔬果汁
- 71 圆白菜乳酸菌饮料
- 71 胡萝卜·苹果·油菜蔬果汁
- 72 综合蔬果汁
- 73 金美萝卜·葡萄柚·红甜椒蔬果汁
- 73 雪莲·甜瓜·番茄蔬果汁

饮料界新宠的酸奶饮品

- 74 覆盆子拉西
- 75 橙子菠萝酸奶
- 75 综合水果拉西
- 76 黄桃拉西
- 76 猕猴桃拉西
- 77 姜汁香蕉拉西
- 77 蓝莓覆盆子拉西



使用简单食材的天然饮料

- 78 大豆胜肽果汁
- 79 豆浆黑芝麻拿铁
- 79 甜米酒摩卡奶昔
- 80 红糖抹茶拿铁
- 80 番茶柠檬水

- 81 冰抹茶拿铁
- 81 豆浆橙汁
- 82 豆腐芒果冰沙
- 82 甜米酒姜汁奶昔
- 83 黑芝麻香蕉综合汁
- 83 梅子苏打
- 84 抹茶豆浆黄豆粉
- 84 可可香蕉
- 85 梅子苏打
- 85 豆浆有机枫糖

别具风格的独创饮料

- 86 蜂蜜柠檬
- 87 梅子汁
- 87 葡萄柚果汁汽水
- 88 薰衣草桃红柠檬水
- 88 蜂蜜姜汁苏打
- 89 焦糖牛奶

健康养生的醋饮

- 90 巨峰葡萄醋苏打
- 91 西洋醋拉西风饮品
- 91 黑豆醋饮料
- 92 苹果醋苏打
- 92 香蕉醋牛奶
- 93 草莓醋冻饮
- 93 猕猴桃醋苏打
- 94 苹果醋牛奶
- 94 葡萄柚醋红茶



华丽且色彩缤纷的 甜点饮品

- 95 芒果橙汁
- 96 巧克力莓果牛奶
- 96 夏日祭典
- 97 饼干奶茶奶昔
- 98 樱和奶昔
- 98 冰摩卡冻
- 99 雪酪抹茶豆浆
- 100 草莓牛奶
- 100 芦荟乳酸苏打
- 101 无花果醋冻调酒
- 101 漂浮香蕉牛奶冰激凌
- 102 综合莓果酸奶
- 103 杏仁珍珠欧蕾
- 103 芦荟火箭筒综合莓果
- 104 莓果冰茶
- 104 红糖牛奶
- 105 漂浮 MM
- 105 草莓酸奶奶昔



开创新境界的融合饮品

- 106 橙汁茶苏打
- 107 冰焦糖奶茶
- 107 巧克力奶泡
- 108 咖啡栗子
- 108 原味可可
- 109 椰奶番薯
- 110 草莓炼乳牛奶
- 110 海洋之窗
- 111 草莓牛奶

- 112 猕猴桃果酱拉西
- 113 芒果酸奶
- 113 火焰之舞
- 114 手工奶昔
- 114 君度橙酒可可

姜汁与蜂蜜饮品

- 115 姜汁莓果苏打
- 116 姜汁汽水
- 116 生姜蜂蜜糖浆冰茶
- 117 姜汁茶
- 118 姜汁苏打
- 119 辣味姜汁汽水
- 119 柠檬水
- 120 蜂蜜柠檬冰茶



喝了就变美的美容饮品

- 121 梅子醋糖煮水果苏打
- 122 苹果醋辣味通宁
- 122 草莓醋豆浆奶昔
- 123 巨峰葡萄醋血鸡尾酒
- 苏打
- 123 高丽参苏打

美丽的多层次饮品

- 124 意大利苏打
- 124 百香果茶苏打
- 125 桃子醋茶苏打
- 125 鲜橙番茄汁
- 126 柑橘蜂蜜苏打
- 126 鲜橙冰茶

一喝会上瘾的花草与 香料饮品

- 127 菠萝薄荷香饮
- 128 东洋冰茶
- 128 冰巧克力茶
- 129 沛绿雅茉莉普
- 130 香料冰茶
- 131 薄荷茉莉普

不含酒精的天使饮品

- 132 菠萝薄荷果酱与椰酒
- 133 石榴苏打
- 133 柚子啤酒
- 134 冰凉可林
- 135 常夏
- 135 杏仁姜汁酒
- 136 沁凉酸橙薄荷苏打

话题多多的巧克力与 浓缩咖啡

- 137 橙子巧克力
- 138 巧克力香蕉果汁
- 139 香料摩卡
- 140 法式巧克力可可
- 141 冰意式浓缩咖啡
- 142 巧克力薄荷
- 144 波霸拿铁



最受欢迎的 果汁饮品

从完美呈现水果原味的简单饮品，到大受欢迎的异国风味饮品，美味且可以自由调配的果汁，永远是男女老幼的最爱。

芒果椰奶冰

为了避免因水分过多而导致味道变淡，下面用冰块，上面再加入碎冰，如此一来层次分明。而芒果和椰奶的味道，让人如置身于热带。

■材料

芒果汁……………70毫升
百香果糖浆……………15毫升
椰奶……………35毫升
碎冰……………适量
冰块……………少许
薄荷叶……………少许

■做法

依序将百香果糖浆、冰块、碎冰、椰奶和芒果汁放入杯中，再用薄荷叶装饰即可。





手工水蜜桃甘露

果汁中，加入了少许樱桃白兰地，口感因此而更清爽。

■ 材料

桃子(罐头)……2块
冷开水……80毫升
砂糖……7克
红石榴糖浆……少许
樱桃白兰地……少许
冰块……6块
鲜奶油……5毫升
法香……少许

■ 做法

1. 将桃子、冷开水、砂糖、红石榴糖浆、樱桃白兰地和冰块放入果汁机中搅打均匀，再倒入杯中。
2. 滴入鲜奶油，再用法香装饰即可。

芒果奶冻

用汤匙将芒果果冻轻轻捣碎，再加入牛奶、100%芒果汁和糖浆混合。口感滑嫩的自制芒果果冻是美味的关键。

■ 材料

100%芒果汁……75毫升
自制芒果果冻※……3大匙
牛奶……50毫升
糖浆……10毫升

■ 做法

1. 将芒果果冻放入杯中，用汤匙轻轻捣碎。
2. 加入糖浆、牛奶和100%芒果汁，轻轻搅拌均匀即可。

※自制芒果果冻

将200毫升100%芒果汁倒入锅中加热，稍微温热后放入1大匙白砂糖。待白砂糖溶化后，放入用冰水浸泡至软的明胶片1.5克搅拌均匀，再倒入模型中。温度稍降低后，放入冰箱冷藏约3小时至凝固。



葡萄柚草莓果汁

这款果汁只使用水果而不添加其他材料，很受女性青睐。为了保留葡萄柚的口感，所以用榨汁器榨汁。

■材料

葡萄柚……………1/2个

草莓……………4颗

■做法

- 1.将葡萄柚用榨汁器榨汁。
- 2.将草莓和葡萄柚汁用果汁机混合搅打，搅打均匀后倒入杯中即可。



荔枝南洋柠檬珍珠

采用菲律宾出产的柑橘制作南洋风味的饮品，绝妙搭配甘甜与微酸口感。

■材料

荔枝汁……………75毫升

柑橘汁……………75毫升

彩色粉圆……………30克

冰块……………6块

荔枝……………2颗

杨兰花……………1朵

糖浆……………适量

■做法

- 1.将彩色粉圆用清水浸泡两天，使其吸水变软，然后放入沸水中煮5分钟，稍微降温后沥干水分，用刚好没过粉圆的糖浆浸泡。
- 2.将彩色粉圆、冰块、荔枝汁和柑橘汁依序放入杯中。
- 3.用荔枝和杨兰花装饰即可。



自制鲜橙汁

将新鲜橙汁和糖浆适当调配，再用柠檬汁调出甘甜味，口感十分滑爽。

■ 材料

新鲜橙汁……………100毫升
100%橙汁……………100毫升
柠檬汁……………10毫升
糖浆……………5毫升
康图酒（君度橙酒）……………2毫升
冰块……………7块

■ 做法

- 1.将新鲜橙汁、100%橙汁、柠檬汁、糖浆和康图酒（君度橙酒）混合均匀。
- 2.将冰块放入杯中，再倒入步骤1的材料即可。

粉红柠檬水

如不喜欢酒的味道，也可以调成不含酒精的鸡尾酒，同样很受欢迎。

■ 材料

柠檬……………1/2个
蔓越莓汁……………30毫升
冷开水……………90毫升
糖浆……………25毫升
康图酒（君度橙酒）……………5毫升
冰块……………5块
薄荷叶……………少许

■ 做法

- 1.将冰块放入杯中。
- 2.将柠檬榨汁，倒入杯中，再加入冷开水、糖浆、康图酒（君度橙酒）和薄荷叶混合均匀。
- 3.加入蔓越莓汁即可。



燕子的窝

将原味酸奶、荔枝汁与糖浆混合，再用枸杞和荔枝装饰，不仅美味，外观也很可爱。

■材料

荔枝汁·····70毫升
原味酸奶·····35克
糖浆·····10毫升
冰块·····3块
碎冰·····适量
荔枝·····2颗
枸杞·····2个
香草·····少许

■做法

- 1.将糖浆、原味酸奶、冰块、碎冰和荔枝汁依序放入杯中。
- 2.用荔枝（去壳）、枸杞和香草装饰即可。



豆浆果汁

为了让饮品口感浓郁，建议使用纯豆浆。清凉的橘子汁和浓醇的豆浆，形成风味绝配的饮料。

■材料

香蕉·····1/2根
橘子·····1个
菠萝·····50克
豆浆·····66毫升
蜂蜜·····少许
柠檬汁·····少许

■做法

- 1.将橘子用榨汁器榨汁。
- 2.将香蕉、菠萝、豆浆、蜂蜜、柠檬汁和橘子汁放入果汁机中，搅打均匀即可。





石榴醋

将少许乌醋加入纯石榴汁中，享受令人身心舒畅的酸味与浓郁的香气。加热饮用也很好喝。

■材料

纯石榴汁……………150克

乌醋※……………6毫升

冰块……………7块

■做法

1. 将冰块放入杯中。
2. 依序倒入乌醋和纯石榴汁即可。

※何为乌醋

所谓乌醋，是与白醋相对而言，各种深色醋皆可。

芒果果冻可乐

用100%纯果汁制作而成的果冻，口感就像新鲜果汁一样美味。

■材料

100%芒果汁……………60毫升

Ginger Ale姜汁酒……………60毫升

酸橙汁……………10毫升

芒果果冻※……………3大匙

薄荷叶……………少许

■做法

1. 将芒果果冻放入杯中，用汤匙轻轻捣碎。
2. 加入100%芒果汁、酸橙汁和Ginger Ale姜汁轻轻搅拌，再用薄荷叶装饰即可。

※自制芒果果冻

做法参见第7页。



草莓乳酸饮料

这款饮品呈粉红色，口感甘甜，带有怀旧的感觉。

■ 材料

乳酸饮料……30毫升
草莓糖浆……10毫升
矿泉水……250毫升
冰块……3块

■ 做法

1. 将冰块放入杯中，再倒入乳酸饮料和草莓糖浆。
2. 加入矿泉水搅拌均匀即可。



芒果牛奶

芒果与牛奶搭配，口感变得更滑嫩，是年轻女性非常喜爱的饮品。

■ 材料

芒果汁……120毫升
牛奶……100毫升
蜂蜜……1大匙
冰块……5块

■ 做法

1. 将芒果汁、牛奶、蜂蜜和2块冰块放入果汁机中搅打均匀。
2. 将余下的冰块放入杯中，再倒入步骤1的材料即可。

芒果橙汁珍珠

为了制造出美丽的层次感，先放入彩色粉圆，再倒入比重较大的芒果汁，让彩色粉圆、芒果汁和橙汁层层堆叠，分外美丽。

■材料

芒果汁……70毫升
橙汁……70毫升
彩色粉圆……30克
红石榴糖浆……8毫升
冰块……3块
橙子……1/8个
杨兰花……1朵
糖浆……适量

■做法

1. 将彩色粉圆用清水浸泡两天，使其吸水变软，然后放入沸水中煮5分钟，稍微降温后沥干水分，用刚好没过粉圆的糖浆浸泡。
2. 依序将彩色粉圆、红石榴糖浆、冰块、芒果汁和橙汁放入杯中，然后用橙子和杨兰花装饰即可。



鳄梨牛奶

这是一款口感略稠的饮品，香气浓郁，营养丰富。

■材料

牛奶……175毫升
鳄梨……70克
枫糖浆……40毫升
柠檬汁……3毫升
冰块……13块
柠檬……1/8个

■做法

1. 将牛奶、鳄梨、枫糖浆和柠檬汁放入果汁机中搅打混合。
2. 加入5块冰块，再次搅打均匀。
3. 将余下的冰块放入杯中，再倒入打匀的果汁，并用柠檬装饰即可。