

<<家庭冰点制作 (平装)>>

图书基本信息

书名：<<家庭冰点制作 (平装)>>

13位ISBN编号：9787205043315

10位ISBN编号：720504331X

出版时间：1998年08月

出版时间：辽宁人民出版社

作者：晓兵 著

页数：94

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<家庭冰点制作(平装)>>

内容概要

《家庭冰点制作》将教读者如何制作冰点冷饮的制作方法。
牛奶冰淇淋制作方法，冰淇淋是由鲜牛奶（奶粉、奶油）、鸡蛋（或鸡蛋粉）、蔗糖、水及一些添加剂制成的。
按每10公斤用料，称取鲜牛乳5公斤、鸡蛋1公斤、白糖2公斤、玉米淀粉0.13公斤、海藻酸钠2克，其余加水补足10公斤。
其中乳脂含量为10%~12%，蛋白质为8%，蔗糖含量为16%~20%。
如果配方用料为15公斤时，则鲜牛奶为6.5公斤、鸡蛋2公斤、白糖2公斤、玉米淀粉为0.2公斤、海藻酸钠为3克。

<<家庭冰点制作(平装)>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>