

<<夏日最COOL冰品DIY>>

图书基本信息

书名：<<夏日最COOL冰品DIY>>

13位ISBN编号：9787229024338

10位ISBN编号：7229024331

出版时间：2010-8

出版时间：重庆

作者：国明

页数：118

字数：150000

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>

<<夏日最COOL冰品DIY>>

内容概要

五颜六色的冰淇淋变换着不同的口味，咬起来卡滋卡滋响的脆皮，伴着冰凉与香脆，将清凉与营养一起吃下，更是另一番令人难忘的好滋味。

也许曾经有人会认为冰品制作起来好麻烦，尤其是冰镇淋的制作，想起来就会~个脑袋变成两个大。然而，当你按照我们为您提供的配方，一步步做下来，你会发现，原来克服困难就是这么容易，冰品的制作真是简单易学。

让家人品尝到自己亲自手制作的冰品时，那份清爽、舒心更会让全家其乐融融、幸福洋溢，你也会感到满满的自豪感。

还在等什么？

赶快自己动手做一款健康清爽的夏日冰品送给自己和家人吧！

<<夏日最COOL冰品DIY>>

作者简介

国明，不美、不in、不青葱，80前京籍煮妇一名爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和文怡美食生活馆，往返于超市、菜场和各式烘焙小店 一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活
经营新浪博客“葵葵爱翠儿”，记录一名普通主妇的美食生活。博客地址：[http](http://)

<<夏日最COOL冰品DIY>>

书籍目录

走进奇妙的冰晶世界 冰品的世界真精彩 冰品中常用器具、用料大公开 冰品的基础好搭档果酱、糖浆、蛋奶酱PART 1 私家冰淇淋 纯手工打造 黑糯米冰淇淋 香草冰淇淋 巧克力核桃冰淇淋 花生冰淇淋 蓝莓奶酪冰淇淋 太妃苹果冰淇淋 酸奶冰淇淋 菠萝弹头雪糕 牛轧糖雪糕 桂圆红枣冰淇淋 抹茶冰淇淋 双色冰淇淋蛋糕 豪华香蕉船 樱桃冰淇淋PART 2 慕斯牵手冻芝士 柔软浓郁 芒果慕斯 桑葚慕斯 橙味巧克力慕斯 草莓慕斯 提拉米苏 番茄芝士 豆腐芝士 抹茶芝士 柠檬芝士 咖啡甜酒芝士PART 3 果冻牵手布丁 “Q” 韧爽滑 鲜果果冻 草莓酒冻 桂花龟苓膏 橙子果冻 果汁果冻 咖啡果冻 木瓜椰汁冻 焦糖布丁 南瓜布丁PART 4 沙冰牵手果冰 冰爽宜人 猕猴桃沙冰 菠萝沙冰 珍珠姜汁冰 香蕉摩卡沙冰 红提沙冰 小豆冰棍 杏仁薏米冰 山楂奶冰 酸奶紫薯冰PART 5 饮品牵手糖水 清凉滋润 摩卡冰咖啡 菠萝奶昔 椰浆西米露 珍珠奶茶 罗汉果茶 荷叶桂花茶 海带绿豆爽 酸梅汤 银耳木瓜羹 圆子红豆沙

<<夏日最COOL冰品DIY>>

章节摘录

插图：冰淇淋细腻滑润，凉甜可口，色彩多样，是生活中少不了的甜食冷饮，那一球球、一杯杯冰淇淋变化多端，淋满鲜果果酱、覆盖浓郁巧克力酱、果仁多多酒香扑鼻，相信对你的诱惑是势不可挡的。

冰淇淋主要由脂肪、蔗糖和蛋白质组成，冰淇淋中所含的脂肪主要来自于牛奶和鸡蛋，有较多的卵磷脂，可释放出胆碱，对增进记忆力有帮助，脂肪中的脂溶性维生素也容易被人体吸收。

冰淇淋中含有糖类，由牛奶中的乳糖和各种果汁、果浆中的果糖以及蔗糖组成，其中的有机酸、丹宁和各种维生素，可以给人体提供所需要的营养物质。

另外，冰淇淋中含有氨基酸及钙、磷、钾、钠、氯、硫，铁等营养素，具有调节生理机能，保持渗透压和酸碱度平衡的功能。

很多人也许只知道冰淇淋好吃，却不知道它也有很丰富的营养价值。

所以，适当地食用冰淇淋不仅可帮助人体降温解暑，提高食欲，还可为人体补充能量和营养。

<<夏日最COOL冰品DIY>>

编辑推荐

《夏日最COOL冰品DIY》：Citilife·幸福食光，享受味蕾上的冰纷夏日。
文怡倾情推荐。

<<夏日最COOL冰品DIY>>

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>