

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

图书基本信息

书名：<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

13位ISBN编号：9787506276016

10位ISBN编号：7506276011

出版时间：2005-6

出版时间：世界图书出版公司

作者：孟兆庆

页数：111

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>

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

内容概要

天热的时候，你会想到什么？

大太阳、海边、游泳……，还有一个任何人都不会遗漏的——“冰品”。

心血来潮，想在家自己做冰品，怎样做才会冰冰凉凉、爽口又对味？

得事先对冰品的用料、制作过程有基本认识，再依个人喜好，搭配组合出“最呷意”的冰品。

本书从基础的糖水调制、制冰器具的使用，以及配料的挑选和运用，逐一介绍，并示范各式流行冰品、手工冰淇淋及凉补冰品的食谱作法。

其中，流行冰品篇有刨冰、捞爽、冰砂、冰棒等示范，制作较简单，容易上手；而手工冰淇淋，则从基本的草莓、香草冰淇淋入手，也可尝试做些创意变化的鲜果冰淇淋。

对于想吃点凉饮消暑气的朋友，凉补冰品可是不错的选择，冰凉兼补身，可说是一举两得。

喜欢吗？

不妨试着动手做做看，自己做冰品，冰镇一个清凉夏天。

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

作者简介

郑元魁，中餐乙丙级技术士证照，1998年台湾省技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2000年台北市技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2000年台湾省技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2001年中华美食展烹饪教室佳作，2001年高雄易牙美食节创意菜优选。

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

书籍目录

作者序 冰镇一个清凉夏天 甜品的最佳拍档 刨冰来了刨冰 蛋黄红豆牛奶冰 八宝冰 芋圆蒟蒻冰 水果
布丁刨冰 桂圆红茶什锦冰 桑葚雪花冰 火龙果刨冰 双豆牛奶冰 柠檬布丁刨冰 养生三宝刨冰捞爽 摩
摩喳喳 芒果冰砂捞嘢 芒果奶香捞爽 泰式椰果捞 椰汁冰冻西米捞 椰汁鲜果冰 芒果椰汁紫米捞冰砂
菠萝桑葚冻冰 苹果冰砂 蕃茄多多冰砂 芦荟芒果冰砂 养乐多葡萄冰 普罗旺斯香草田 水蜜桃冰砂 弥
猴桃冰砂冰棒果冻布丁圣代雪泥日式清凉甜汤润口甜品

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

章节摘录

米浆花生冰淇淋香香浓浓的花生酱，加上碎核桃，搭配浓浓的鲜奶油，香滑润口自勺好滋味！

材料 蛋黄 2个，米浆 200毫升，花生酱 5大匙，鲜奶油 150毫升，碎核桃、开心果各适量。

做法 1. 锅中放八蛋黄打散，小火隔水加温至蛋汁呈淡黄色，加八米浆、花生酱和50毫升凉开水一起拌匀，熄火待凉，最后加入打发的鲜奶油拌匀。

2. 放八冰箱冷冻3~4小时，取出用刮匙搅碎，压平，再放回冷冻库冰)东4小时，如此重复三次刮松再冷冻，即告完成。

3. 食用时挖球装碗，撒些碎核桃、开心果即可。

冰品小语 米浆加了鲜奶油能让冰品的口感妄为滑顺；加热材料时可先将花生酱和米浆调匀后，再加八锅中与蛋黄汁拌匀，这样能让花生酱较易溶于材料中。

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

媒体关注与评论

炎炎夏日，凉凉冰品，口口爽心。

本书教您在家DIY做冰吃，制作凉夏的感觉，不论是刨冰、冰爽、捞爽等超人气流行冰品，还是手工冰淇淋和健康的凉补甜品，都能让您充分体验制冰的成就感！

！
！

夏天怎样才能消暑？

答案就是自己在家做冰吃！

从刨冰、冰砂、冰淇淋到凉补甜品多变化的选择，品尝SO COOL的凉夏滋味！

<<DIY快乐工坊 美味冰品52道>>

编辑推荐

夏天怎样才能消暑?答案就是自己在家做冰吃!从刨冰、冰砂、冰淇淋到凉补甜品多变化的选择, 品尝SO COOL的凉夏滋味!

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>