第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

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。

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

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。

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！

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!

第一图书网, tushu007.com

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