

<<纯手工冰激凌>>

图书基本信息

书名：<<纯手工冰激凌>>

13位ISBN编号：9787534945564

10位ISBN编号：7534945569

出版时间：2012-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：魏琴

页数：128

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>

<<纯手工冰激凌>>

前言

炎热的夏天又来了，清凉解暑的冰激凌必不可少。

可是吃多了怕热量过高，不吃又难消燥热的暑气，其实最好的方式就是自己动手做健康又好吃的冰激凌，这样就不用担忧了。

做冰激凌一点都不难，即使没有冰激凌机，也可以用简易方法把空气拌入冰激凌中，制作出口感绵密的美味冰激凌，喜爱冰激凌的你一定要动手试试看！

本书共介绍了约70种冰激凌，纯手工制作的香草冰激凌还可以变化出32款风味各异的冰激凌，连目前最流行的养生口味，如银耳、山药、竹炭、桂圆米糕冰激凌都有。

基础香草冰激凌的制作过程有详细的图文解说，让你轻松学会。

就连小朋友最爱吃的酥香脆皮甜筒和海绵蛋糕都一学就会，搭配冰激凌更美味。

今年夏天，你不用冒着火热的艳阳外出买冰激凌了，只要打开家中的冰箱，就能立刻享受沁凉的手工冰激凌。

<<纯手工冰激凌>>

内容概要

冰激凌香甜清凉的口感不但是大人小孩共同的最爱，也是冰箱中消暑度夏的必备的完美冰品。但是市售的产品不仅高脂肪、高热量，还含有人工香精防腐剂等添加物。

本书教你利用纯天然食材，制作各式各样美味的冰激凌，就连目前最流行的养生品种都有！

没有冰激凌机也没关系，纯手工、纯天然，让您做的轻松，吃的开心，享受健康零负担的美味冰激凌

。

<<纯手工冰激凌>>

作者简介

魏琴（台湾）

中国台北青年服务社 烹饪教师

朝阳大学 & 剑潭青年活动中心社会教育班 烹饪教师

救国团 & 协和工商合办社区研习班 烘焙烹饪教师

太平洋都会生活俱乐部SOGO敦南馆 烘焙教师

<<纯手工冰激凌>>

书籍目录

- 5 作者简介
- 6 制作冰激凌的主要工具
- 9 冰激凌常用的基础材料与搭配材料
- 12 冰激凌的速配淋酱
- 16 基础冰激凌——纯手工香草冰激凌
- 18 手工冰激凌不败秘诀
 - * 纯手工香草冰激凌配方解说
- 20 冰激凌的好搭档——蛋糕与甜筒
- 香纯手工冰激凌
- 26 卡士达冰激凌
- 27 提拉米苏冰激凌
- 28 薄荷巧克力冰激凌
- 31 甘那许冰激凌
- 33 咖啡冰激凌
 - * 延伸变化 *
- 34 咖啡核桃冰激凌
- 35 圆顶冰激凌
- 36 酸奶冰激凌
- 37 马斯卡彭冰激凌
- 38 抹茶红豆冰激凌
- 40 草莓冰激凌
 - * 延伸变化 *
- 42 彩虹冰激凌
- 44 芒果冰激凌
- 45 木瓜冰激凌
- 46 香蕉胡桃冰激凌
- 48 榴莲冰激凌
- 49 火龙果冰激凌
- 50 茉莉绿茶冰激凌
- 52 番红花冰激凌
- 54 红糖巧克力冰激凌
- 56 黑芝麻豆奶冰激凌
- 58 南瓜冰激凌
- 59 马铃薯冰激凌
- 60 地瓜冰激凌
- 冰激凌变化球
- 64 覆盆子冰激凌
- 65 朗姆葡萄冰激凌
- 66 焦糖牛奶冰激凌
- 67 摩卡冰激凌
 - * 延伸变化 *
- 68 奇普巧克力豆冰激凌
- 68 汉堡冰激凌
- 69 饼干冰激凌
- 70 榛果冰激凌

<<纯手工冰激凌>>

- 71 米香冰激凌
- 72 开心果冰激凌
- 73 杏仁巧克力冰激凌
- 74 公主冰激凌
- 76 松饼冰激凌
- 78 铜锣烧冰激凌
- 79 菠萝火龙果冰激凌
- 80 挞皮冰激凌
- 82 鸡蛋饼冰激凌
- 84 酒渍蓝莓冰激凌
- 85 培根王子面冰激凌
- 86 泡芙冰激凌
- 88 春卷冰激凌
- 90 麻薯冰激凌
- 91 山药冰激凌
- 92 桂圆米糕冰激凌
- 94 银耳冰激凌
- 95 竹炭冰激凌
- 96 红醋栗冰激凌
- * 延伸变化 *
- 97 棉花糖冰激凌
- 98 低脂乳酪冰激凌
- 99 豆腐冰激凌
- 100 芥末冰激凌
- 102 漂浮冰激凌
- 103 跳跳糖冰激凌
- 巧用冰凌机
- 64 覆盆子冰激凌
- 65 朗姆葡萄冰激凌
- 66 焦糖牛奶冰激凌
- 67 摩卡冰激凌
- * 延伸变化 *
- 68 奇普巧克力豆冰激凌
- 68 汉堡冰激凌
- 69 饼干冰激凌
- 70 榛果冰激凌
- 71 米香冰激凌
- 72 开心果冰激凌
- 73 杏仁巧克力冰激凌
- 74 公主冰激凌
- 76 松饼冰激凌
- 78 铜锣烧冰激凌
- 79 菠萝火龙果冰激凌
- 80 挞皮冰激凌
- 82 鸡蛋饼冰激凌
- 84 酒渍蓝莓冰激凌
- 85 培根王子面冰激凌

<<纯手工冰激凌>>

- 86 泡芙冰激凌
- 88 春卷冰激凌
- 90 麻薯冰激凌
- 91 山药冰激凌
- 92 桂圆米糕冰激凌
- 94 银耳冰激凌
- 95 竹炭冰激凌
- 96 红醋栗冰激凌
- * 延伸变化 *
- 97 棉花糖冰激凌
- 98 低脂乳酪冰激凌
- 99 豆腐冰激凌
- 100 芥末冰激凌
- 102 漂浮冰激凌
- 103 跳跳糖冰激凌

<<纯手工冰激凌>>

章节摘录

版权页：插图：冰激凌的速配淋酱 在冰激凌上淋点酱料，风味更佳。

好吃的淋酱当然可以自己做，选用优质的材料，不仅健康且风味浓郁。

更重要的是，你还可以随心所欲地调配出自己喜爱的口味，甚至可以尝试创新风味。

如果不是开店，只是家庭使用，不要一次做太多。

制作完成后要装入保鲜盒中，冷藏保存并尽快食用，以免变质。

芒果库利酱 保存期限 / 冷藏5~7天 材料 爱文芒果泥（罐头）150克 动物性鲜奶油1.5茶匙 柠檬汁1茶匙

做法 1 将爱文芒果泥和动物性鲜奶油混合拌匀。

2 加入柠檬汁搅拌均匀即可。

小提示 1 加入鲜奶油后要快速拌匀，否则会因为无法乳化而出现油水分离现象，呈豆花状。

自制酱汁应冷藏保存，而且要在保鲜期内尽快吃完。

2 选用新鲜的爱文芒果，压成果泥后制作，也可以。

巧克力酱 保存期限 / 冷藏5~7天 材料 牛奶巧克力酱100克 动物性鲜奶油100克 奶油10克 做法 1 将所有

材料混合均匀。

2 用小火隔水加热，搅拌至熔化，晾凉即可。

小提示 制作巧克力酱一定要隔水加热至熔化（温度不要太高），过程中要不断搅拌，晾凉后才会比较浓稠。

<<纯手工冰激凌>>

编辑推荐

《纯手工冰激凌》编辑推荐：材料纯天然，不含人工添加物，健康零负担。没有冰激凌机也没关系，完全手工制作，方法简单，无需添购设备。全面详细的配方与步骤讲解，从基础到创意，还有目前最流行的养生口味。

<<纯手工冰激凌>>

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>