

<<开店冰点72变>>

图书基本信息

书名：<<开店冰点72变>>

13位ISBN编号：9787538145809

10位ISBN编号：753814580X

出版时间：2006-3

出版时间：第1版 (2006年3月1日)

作者：王少奇

页数：64

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>

<<开店冰点72变>>

内容概要

好吃的糖水、酱汁与配料是制作完美冰品的关键。

什么是年度最新吃冰配方?如何熬煮、调制?本书介绍了各式冰点制作秘诀,只要轻松搭配就能吃得到美味、清凉和营养。

冰品是不分四季、老少皆宜的甜食,但一般店面经营者及消费者往往重视口味、而忽略营养,其实,冰品也是可以兼具养生功能的。

本书教你如何利用美味的新鲜果酱,营养价值高的豆类、各式糖浆及现代人不可不知的养生醋来制作冰品,让你变化搭配着吃。

本书把健康五谷、新鲜水果、养生醋等食品与冰品巧妙地结合在一起,突破传统的冰品制作方法,使读者在家中即可制作和品尝健康美味的冰品。

<<开店冰点72变>>

作者简介

王少奇 经历 美国SAKE吧调酒师 景文技术学院吧台规划及管理讲师 咖啡与茶学术讲师
现职：八王子怀石料理督导 景文技术学院调酒学术证照讲师

<<开店冰点72变>>

书籍目录

打造美味的必备工具冰品最佳拍档先修课Part 1 刨冰日式刨冰芒果刨冰苹果蜜醋刨冰五行五色刨冰草莓刨冰奇异果刨冰番茄刨冰红柚葡萄刨冰Part 2 绵绵冰黑风巧酥绵绵冰红豆牛奶绵绵冰绿豆牛奶绵绵冰蚕豆牛奶绵绵冰和风抹茶绵绵冰凤梨蜜醋绵绵冰水果茶绵绵冰夏日醋梅绵绵冰Part 3 冰淇淋香草鲜奶冰淇淋水果圣代冰淇淋雪球冰淇淋草莓卷心冰淇淋彗星冰淇淋透心凉三明治冰淇淋可丽饼冰淇淋冰淇淋泡芙Part 4 冰角南瓜盅冰角水果冰角水云梅醋冰角琉璃冻冰角仙草蜜饮冰角蜜世界冰角多味冰角Part 5 冰沙热带风情冰沙宇治金时冰沙冬之恋冰沙水蜜桃冰沙芒果冰沙番茄酸奶冰沙金橘柠檬雪泥冰沙葡萄柚雪泥冰沙Part 6 奶昔蓝莓奶昔绿豆奶昔黑芝麻奶昔元气抹茶奶昔草莓奶昔黑旋风奶昔迷雾水果奶昔香槟葡萄奶昔Part 7 冰棒蓝莓乳酸冰棒菊花蜜冰棒橘枣茶冰棒蔗梨茶冰棒梅酒冰棒乌龙茶冰棒紫苏梅冰棒桂花蜜冰棒Part 8 冰砖水果冰砖雪绵冰砖蔬果冰砖风味冰砖抹茶冰砖牛奶冰砖百香冰砖黑金冰砖冰球冰砖Part 9 冻饮夏日美白饮奶香密瓜饮和风梅醋饮茄红醋饮苹果醋饮凤梨醋饮芦荟蜜醋饮柠檬梅汁饮

<<开店冰点72变>>

章节摘录

- 香草鲜奶冰淇淋 材料： 鲜奶 300毫升细砂糖60克 炼乳 100毫升盐少许 蛋黄
3个鲜奶油250毫升 做法： 1 鲜奶、炼乳混合，再以小火煮5分钟(不断搅拌以免烧焦)。
2 将蛋黄与细砂糖充分搅拌打成乳白色，并加入盐。
3 将做法1中的材料分次加入做法2的材料中拌匀，加热至50 (不断搅 拌)熄火。
4 以筛网过滤做法3中的材料，放凉备用。
5 鲜奶油打发至打蛋器拉起鲜奶油不呈滴落状态。
6 将做法4的材料倒入做法5的材料中拌匀，放入冷冻。
7 冰约2小时取出，以打蛋器拌匀增加冰淇淋膨松口感，再放回冷冻， 此步骤重复3次即可。

<<开店冰点72变>>

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>