

<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

图书基本信息

书名：<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

13位ISBN编号：9787543686106

10位ISBN编号：7543686104

出版时间：2012-8

出版时间：青岛出版社

作者：王森

页数：189

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>

## <<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

### 内容概要

冰饮、冰点、冰激凌等冰品并不仅仅是夏天的专属品。现代人工作节奏快压力大，导致体内“火气”较大；冬天暖气和空调的使用使人体内的“热气”大量积聚。冰品有益于“灭火降热”。

《炫酷冰饮、冰点、冰激凌》倾情奉献40款清凉冰饮、40款酷爽冰点、80款超炫冰激凌，详细的步骤图解，让冰品菜鸟轻松变身时尚达人。

## <<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

### 作者简介

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，著有《蛋糕裱花基础（上、下册）》、《面包制作》、《蛋糕制作入门》、《玩转拉花咖啡》、《在家做西点》、《时尚水果蛋糕》、《时尚陶艺蛋糕》、《轻松成为饼干达人》、《裱花蛋糕装饰构图与设计》、《超人气面包》、《超可爱裱花蛋糕》、《寿司制作入门》、《慕斯制作入门》、《饼店店长手册》、《情迷手工巧克力》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

## <<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

### 书籍目录

Part1 做冰品，材料要自备

自制冰品所用工具

- 1.机器类
- 2.杯碗盆类
- 3.勺、量杯类
- 4.模具类
- 5.其他类

自制冰品所需原料

- 胶类原料
- 粉类原料
- 糖类原料
- 蛋、奶、巧克力酱类原料
- 果酱、果汁类原料
- 浓缩西瓜汁
- 酒类原料
- 蜜饯、糖果类原料
- 罐头类原料
- 香料、茶类原料
- 坚果及其他原料

Part2 绿色健康，自制冰配料（8大类38款）

豆、奶、咖啡

- 豆浆
- 特调炼奶
- 浓缩咖啡
- 牛奶碎冰
- 打发奶泡
- 打发鲜奶油
- 茶水、糖水
- 红茶水
- 香芋味奶茶
- 绿茶味奶茶
- 糖水
- 绿茶糖水
- 桂花糖水
- 红糖糖水
- 果酱、汤汁
- 芒果酱
- 芒果哈密瓜果酱
- 蓝莓果酱
- 焦糖酱
- 红豆汤
- 紫薯汤
- 粉圆（圆子）
- 原味粉圆
- 红薯粉圆

<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

紫薯粉圆  
绿茶粉圆  
珍珠粉圆  
芒果粉圆  
小西米  
凝胶  
泡吉利丁  
泡吉利丁片  
果冻、布丁  
水晶透明果冻  
绿茶果冻  
咖啡果冻  
桂花果冻  
酸奶布丁  
焦糖布丁  
豆花  
水果、甜品  
装饰水果的切刀方法  
水果沙拉  
蜜红薯  
制冰、挖冰激凌球  
手工制冰  
挖冰激凌球  
Part3 时尚冰饮，透心清凉（8大类38款）  
冰红茶  
酸奶咖啡冰红茶  
炼乳冰红茶  
草莓冰红茶  
橙汁冰红茶  
菠萝冰红茶  
奶油冰红茶  
芒果冰红茶  
冰果汁  
果冻鲜橙汁  
蜂蜜鲜柠檬汁  
青葡萄果汁  
石榴柠檬果汁  
苹果柠檬汁  
百香果可乐果汁  
冰咖啡  
焦糖咖啡冰饮  
酸奶布丁冰咖啡  
巧克力冰咖啡  
冰牛奶  
黄桃冰牛奶  
红石榴冰牛奶  
香蕉猕猴桃冰牛奶

<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

绿茶香草冰牛奶

香蕉绿茶冰牛奶

草莓冰牛奶

.....

Part4 花样冰点，酷爽一夏（7大类46款）

Part5 冰激凌，超炫诱人（7大类80款）

冰品制作知识点索引

<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

### 编辑推荐

《超人气,易上手:炫酷冰饮、冰点、冰激凌》由王森主编,自制纯天然冰品,即使只是一杯冷饮、一盞冰点、一个冰激凌,也能使您在繁忙中偷得清闲,获得畅饮的舒爽、咀嚼的快感、回味的愉悦,更重要的是品出生活的美味。



<<炫酷冰饮冰点冰激凌>>

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>