

<<家庭自制冷饮300例>>

图书基本信息

书名：<<家庭自制冷饮300例>>

13位ISBN编号：9787800223334

10位ISBN编号：7800223337

出版时间：1991-06

出版时间：金盾出版社

作者：胡增颐

页数：142

字数：113000

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>

<<家庭自制冷饮300例>>

前言

随着人民生活水平的不断提高，冷饮已经进入千家万户。

自己动手制作冷饮，可消暑纳凉，增进营养，有益健康，并能丰富和美化生活，有利于学习、工作和休息，使您的幸福生活进入新境界。

家庭自制冷饮既容易学，也容易做。

在制作过程中，逐渐掌握要领后，还可改进创新，增添花色品种。

日常生活中的牛奶、奶粉、鸡蛋、白砂糖、水果、蔬菜等，都是制作冷饮的好原料。

参考本书介绍的原料配方与制作方法，可以制成色、香、味、形俱佳的冷饮。

原料配方中调味料的比列，不必严格遵守，可以根据口味的喜好，酌情增减。

制作方法也可根据家中的设备条件，灵活掌握。

本书介绍了300种不同风味冷饮的原料配方和制作方法，其中大部分是原料易得，经济实惠，味美可口，男女老少都欢迎的低档冷饮和中档冷饮。

也包括一部分用料讲究，口味超群，色彩艳丽，气派豪华的高档冷饮，用来招待亲朋好友和国际友人最为相宜。

自制冷饮的质量可靠，卫生安全，品种的选择范围也较宽。

不出家门，就可以尝到传统的中式冷饮和世界一流的著名冷饮；而许多著名冷饮，在当地不仅不容易买到，并且自制费用比市售成品要低很多。

<<家庭自制冷饮300例>>

内容概要

本书介绍了300种不同风味冷饮的原料配方与制作方法，其中包括传统的中式冷饮和世界流行的西式冷饮。

还介绍了制作冷饮的基础知识和基本技能，以及与冷饮有关的科学知识。

内容丰富，实用性强，深入浅出，通俗易懂，易学易做。

它能满足广大家庭自制冷饮的需要，并可供次序饮服务行业人员学习参考，也可作为职业学校、培训军地两胜仗才的参考读物。

<<家庭自制冷饮300例>>

书籍目录

一、消暑凉汤 八宝绿豆汤 酸梅汤 莲子汤 杏仁汤 百合汤 桂圆红枣汤 蔬锦汤 杨梅汤 柿子汤 薄荷绿豆汤 番茄红枣汤 桂圆汤 三鲜汤 葡枣汤 赤豆汤 百合花生汤 益元汤 双果汤 红枣扁豆汤 风髓汤 美味梨汤 冰糖银耳汤 饮冰斋丛谈：冷饮史话二、奶露三、中国式鸡尾酒四、汽水五、冰棍六、雪糕七、果汁饮料八、果蔬饮料九、糖浆饮十、刨冰十一、可乐饮料十二、保健凉茶十三、格瓦斯十四、咖啡与可可十五、浸渍酒十六、冰淇淋十七、三得与巴菲十八、冰淇淋混饮十九、宾治二十、运动饮料

<<家庭自制冷饮300例>>

章节摘录

一、消暑凉汤本节所介绍的汤饮料，很适合家庭自制，操作简便，原料易得，卫生安全，经济实惠，有益健康。

在炎热的夏天，饮用冰镇凉汤，不但可以清凉消暑，还可以解渴提神。

有的还能生津开胃，理气润肺，帮助消化。

八宝绿豆汤【原料】绿豆250克，白砂糖500克，薏米仁50克，青梅25克，金橘饼25克，糖水莲子40粒，金丝蜜枣10个，佛手糖萝卜25克，蜜饯果脯25克，糖桂花及玫瑰花各少许，开水1200毫升（注：在通常室温下，1毫升即相当于1克），碎冰少许。

【制法】将绿豆、薏米仁、蜜枣洗净后，放入盆内用水浸泡，再入笼用旺火蒸30分钟，至绿豆酥软为止。

青梅、金橘饼、佛手糖萝卜、蜜饯果脯分别切成绿豆大的小丁。

在铝锅中加入开水1200毫升，将蒸酥的绿豆、薏米仁、蜜枣、莲子和糖一起下锅，旺火加热，水沸后离火晾凉，放入冰箱中镇凉。

饮用时分盛10碗，加入青梅等蜜饯丁，放入少许碎冰，再把糖桂花、玫瑰花均匀地撒在上面。

<<家庭自制冷饮300例>>

编辑推荐

《家庭自制冷饮300例》是由金盾出版社出版的。

<<家庭自制冷饮300例>>

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>