

<<做一碗好吃的冰>>

图书基本信息

书名：<<做一碗好吃的冰>>

13位ISBN编号：9789575658489

10位ISBN编号：9575658485

出版时间：台視文化事業股份有限公司

作者：吳文智 著

页数：112

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>

<<做一碗好吃的冰>>

内容概要

· 最便利！

只有夾鍊袋、製冰盒，也能隨時享受吃冰趣！

· 最健康！

無人工添加的冰品，吃出清涼無負擔。

· 最天然！

選用本地的四季物產製作，原味自然好用心。

0 6 種必學的基礎糖水 + 1 0 種美味的基礎醬汁 + 1 5 種懷念的基礎配料

= 8 1 道創業自用兩相宜的超人氣冰品

夏天一到，想清涼解渴，就讓人聯想到美味的冰品，不論是冰棒、剉冰、冰砂，都能讓人暫時忘卻因夏季的酷熱而引起的食欲不振。

擔心市售的冰品往往添加了大量的防腐劑與色素嗎？

最好的方式就是自己在家製作，用最天然的食材讓全家人都吃得放心、健康、滿足，不用再為衛生問題傷透傷筋。

暖身暖胃的桂圓糯米粥做成冰棒也是一級棒，芒果、百香果、荔枝、奇異果……等季節鮮果，不但具有營養價值、豐富的色彩增加視覺享受，品嚐起來更是清涼美味無負擔。

即使沒有特殊的道具，用製冰盒、夾鍊袋、果汁機都能輕鬆做出清涼消暑的冰品，純手工製造雖然會多花一點時間，但健康、清爽、純天然的滋味絕對是值回票價的最佳享受。

<<做一碗好吃的冰>>

作者简介

吳文智 從西餐走到中菜，豐富的職人之路，使他的料理呈現了兼容並蓄的創新精神，不固守一地，而期許自己從中、日、法三大世界料理的領域中，更進一步地相互搭配、去蕪存菁，做出更令人耳目一新的「新中國料理」。

現任 「新天地餐廳」行政主廚 「中華美食展」籌備委員 「蘭陽美食交流協會」技術顧問
「桃園育達高中」專業顧問 「中華美食交流協會」常務理事 「中華國際美饌交流協會」榮譽理事
「中華廚藝交流協會」理事 獎項 2008中國烹飪世界大賽「展示檯金獎」
2008中國烹飪世界大賽「展示檯最佳工藝獎」 2009交通部觀光局頒發熱心觀光個人獎 作品
《廚神的開胃菜》

<<做一碗好吃的冰>>

书籍目录

作者序 從吃冰到做冰冰品的秘密武器01 基礎糖水製作冰品的秘密武器02 基礎醬汁製作冰品的秘密武器03 基礎配料製作冰品的秘密武器04 製作冰品的各式用具介紹Part1. 暢銷經典冰品
 冰體認識：冰塊、冰角、冰袋、冰棒烏梅冰角米漿冰角、豆漿冰角、酸梅冰袋、冬瓜茶冰袋桂圓糯米冰棒紅豆牛奶冰棒、花生仁冰棒芋頭冰棒、焦糖煉乳冰棒、紅醋栗冰棒、藍莓冰棒紅石榴冰棒、金桔檸檬冰棒 冰體認識：剉冰、雪花冰、泡泡冰八寶冰蜜豆冰、綠豆冰、四果冰、鳳梨萊姆冰薑汁黑糖番薯剉冰、薏仁煉乳冰、南洋摩摩扎扎、水果優格冰玉米牛奶冰月見雪花冰、桑椹雪花冰、芒果牛奶冰、草莓羅勒牛奶冰洛神花雪冰、抹茶紅豆雪花冰花生泡泡冰、花豆泡泡冰紅麴泡泡冰、麵茶泡泡冰桂圓泡泡冰、鳳梨泡泡冰Part2. 清涼暢飲冰品 冰體認識：冰砂、凍飲、奶昔綠豆砂奇異果冰砂、哈密瓜冰砂紅色火龍果冰砂、紅心芭樂冰砂梅子蕃茄冰砂、百香果冰砂荔枝冰砂、小黃瓜冰砂精力冰砂、檸檬牛奶冰砂仙草牛奶冰砂、養樂多冰砂可樂冰砂、綠茶牛奶冰砂紫蘇凍飲、茉莉綠茶凍飲鴛鴦凍飲、杏仁楓糖凍飲香蕉奶昔、漂浮冰咖啡黑磚奶昔、木瓜香草奶昔Part3. 夢幻暢銷冰品 冰體認識：吧噗紫芋吧噗蓮蓉吧噗、枸杞紅棗吧噗紅蘿蔔吧噗黑(白)芝麻吧噗 冰體認識：雪波可爾必思雪波水蜜桃雪波、澎湖仙人掌雪波 冰體認識：冰淇淋香草冰淇淋咖啡冰淇淋巧克力冰淇淋榴槤冰淇淋酪梨冰淇淋桂花酒釀冰淇淋椰漿冰淇淋、番茄椰漿冰淇淋 冰淇淋創意吃 炸冰淇淋、宜蘭冰淇淋冰淇淋泡芙、冰淇淋銅鑼燒法式薄餅、火焰冰淇淋

<<做一碗好吃的冰>>

编辑推荐

- 最便利！
只有夾鍊袋、製冰盒，也能隨時享受吃冰趣！
- 最健康！
無人工添加的冰品，吃出清涼無負擔。
- 最天然！
選用本地的四季物產製作，原味自然好用心。

<<做一碗好吃的冰>>

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>