

<<冰点>>

图书基本信息

书名：<<冰点>>

13位ISBN编号：9787501934867

10位ISBN编号：750193486X

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：梁琼白

页数：83

字数：76000

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>

<<冰点>>

内容概要

红豆牛奶冰：

材料：红小豆600克、赤砂糖300克、炼乳少许、刨冰酌量。

作法：1、红小豆洗净，加6杯水浸泡2小时，连同浸泡的水移至炉上，先大火煮开，再改小火煮1小时。

2、见红小豆裂开时加糖调味，小心搅拦到糖溶化，并呈黏稠状时熄火、放凉。

3、食用时先在盘内加刨冰，再浇上红小豆，最后淋上炼乳即成。

<<冰点>>

书籍目录

工具篇刨冰类 红豆牛奶冰 鲜果汁 鲜芒果冰 花生牛奶冰 绿豆薏仁冰 龟灵膏冰 糖芋冰 莲子冰果汁类 健美果汁 香蕉酸奶 椰浆密瓜汁 西瓜汁 木瓜牛奶汁 香橙蛋蜜汁 奶昔冰茶类 冰淇淋咖啡 玫瑰花茶 香柚花茶 珍珠奶茶 桂圆奶茶 冰糖莲藕茶 啤酒茶 酸梅汤 柠檬红茶 果酱红茶 金橘茶 水果茶 冰咖啡 杏仁奶茶 麦香冰茶

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>