

<<手作健康甜品 冰品>>

图书基本信息

书名：<<手作健康甜品 冰品>>

13位ISBN编号：9787506489522

10位ISBN编号：750648952X

出版时间：2012-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：116

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>

## <<手作健康甜品 冰品>>

### 内容概要

精选五十多种冬日时尚冰品甜品，步骤清晰，文字简洁易懂，易学易会，非常适合大众读者尤其是酷爱冰品甜品的朋友们阅读。

内容新颖，文中各种小贴士帮助读者克服甜品、冰品菜品制作过程中的问题，除此之外，多数菜谱中还以问答的形式，剖析关于冰品菜品本身、原料本身的相关问题，带领读者一次搞定，自制冰品甜品，享受酷爽美味！

## <<手作健康甜品 冰品>>

### 作者简介

国明，文怡美食生活馆培训总监，《好主妇》等生活杂志烘焙类撰稿人，中级西点师。资深全职煮妇，酷爱美食和烘焙，以照顾家庭为己任，为家人制作丰富的三餐和点心为首要重心。经营新浪博客“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuaicuier>）。曾与文怡合作出版“从零开始学烘焙”和“从零开始学煲汤”等畅销菜谱书籍。

## <<手作健康甜品 冰品>>

### 书籍目录

#### 甜品 冰品速成班

甜品 冰品常用器具、原料 大公开

甜品 冰品必备好搭档——果酱、糖浆、蛋奶酱

#### Part1 糖水 最健康的滋补甜品

酸梅汤

海带绿豆沙

银耳木瓜羹

圆子红豆沙

荷叶桂花茶

罗汉果茶

椰浆西米露

珍珠奶茶

菠萝奶昔

#### Part2 冰淇淋 最好吃的营养冰品

黑糯米冰淇淋

香草冰淇淋

巧克力核桃冰淇淋

花生冰淇淋

蓝莓奶酪冰淇淋

太妃苹果冰淇淋

酸奶冰淇淋

菠萝弹头雪糕

牛轧糖雪糕

桂圆红枣冰淇淋

抹茶冰淇淋

双色冰淇淋蛋糕

豪华香蕉船

樱桃冰淇淋

#### Part3 慕斯·冻芝士

芒果慕斯

桑葚慕斯

橙味巧克力慕斯

草莓慕斯

提拉米苏

番茄芝士

豆腐芝士

抹茶芝士

柠檬芝士

咖啡甜酒芝士

#### Part4 沙冰·果冰 爽口好吃不发胖

猕猴桃沙冰

菠萝沙冰

珍珠姜汁沙冰

香蕉摩卡沙冰

红提沙冰

<<手作健康甜品 冰品>>

小豆冰棍

杏仁薏米冰

山楂奶冰

酸奶紫薯冰

Part5 果冻·布丁 浓缩水果和牛奶精华

鲜果果冻

草莓酒冻

桂花龟苓膏

橙子果冻

果汁果冻

咖啡果冻

木瓜椰汁冻

焦糖布丁

南瓜布丁

## &lt;&lt;手作健康甜品 冰品&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：甜品冰品常用器具、原料大公开 1 称量器具 准确称量是科学操作的基础。当然在操作熟练后没必要那么中规中矩，但如果你还是个新手，还是老老实实在地照办吧！

食品电子秤 有了食品电子秤，你对各种材料的配比就有了更精确的掌握，达到绝对标准化。

传统的机械台秤很经济，但是很难称取小剂量的材料，所以选一台电子秤是非常不错的选择，最低可称量1克，还有去皮功能，使用起来很方便。

量匙 通常一组量匙有1大匙、1小匙、1/2和1/4小匙四个。

不管几个为一套，只需要记住：1大匙也称1汤匙，是15毫升；1小匙也称1茶匙，是5毫升；几分之几匙是以1小匙为基准的。

量匙方便称量微量粉类或液体，如盐、淀粉、酒、柠檬汁等材料。

不锈钢材质的量匙较为实用，可量取热水及柠檬汁等酸性材料。

一般称量液体时，以水平面齐满为准；如果是粉类，量取时以一满匙并刮去多余的冒尖部分为准。

量杯 一般用于液体称量，1杯的标准容量为236毫升，使用时需将其置于水平面，目光平视刻度值才能准确测量分量。

在购买量杯的时候不难发现，量杯分为两种质地：不锈钢质地和塑料质地。

建议在制作甜品冰品溶液时使用塑料量杯，因为这样比较容易看清杯内的液体是否已经融合，而不锈钢量杯就看不到里面的变化了哦。

2 常用工具 甜品冰品做起来其实一点儿都不复杂，有些小工具还可以助你一臂之力，正所谓工欲善其事必先利其器。

单柄锅 单柄锅使用起来非常方便。

不锈钢和玻璃容器 用来盛放原料及进行一些基本操作，不锈钢容器更方便搅打；玻璃容器则比较适合盛放酸性物质，比如加入柠檬汁的蛋白等。

手工打蛋器 用来打散和搅拌鸡蛋、鲜奶油和其他糊状液体材料。

电动打蛋器 是打发蛋白、鲜奶油、奶酪和黄油的有效用具，功率在100瓦以上，功率越大效率越高。

滤网 用来过滤食物残渣和颗粒，使得液体更细滑。

网目较细的滤茶器还具有过筛糖粉以及装饰成品的作用。

橡皮刮刀 超好用的厨房必备品，能让你把浓稠的材料从容器中刮得干干净净，一点都不浪费。

木匙和木铲 搅拌好帮手，既不怕刮坏锅底，又不怕酸性物质腐蚀。

柠檬汁挤榨器 只要将柠檬或柳橙等水果切半，就可以通过旋转挤榨器压挤出水果原汁，并滤除水果子，十分便利。

<<手作健康甜品 冰品>>

编辑推荐

<<手作健康甜品 冰品>>

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>