

<<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/kuikuiaicuier>）。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

<<手作健康甜品 冰品>>

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>