

<<冰食纪>>

图书基本信息

书名：<<冰食纪>>

13位ISBN编号：9787534963087

10位ISBN编号：7534963087

出版时间：2013-7-3

出版时间：河南科学技术出版社

作者：于美瑞

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>

<<冰食纪>>

前言

推荐序：夏天果酱冰品DIY 放心指数最高“家里的水果怎么都不见了？”

那天，媳妇在家里找不到水果，她后来发现，原来家里的水果都被我拿来果酱了。

自从我看了于美瑞老师的食谱书《果酱女王》之后，对于做果酱充满好奇，所以，好一阵子，家里的水果都进了厨房，成为我做果酱的材料。

后来有机会认识了于老师，几度和她讨论手工果酱，发现她是位很积极认真又有创意的老师。

有一次，我建议她以“中式养生系列”为果酱主题，把黑白木耳、枸杞、红枣等对身体保健极有帮助的材料运用在果酱中。

没多久，她就做出来请我试吃，我非常高兴——祝贺她在果酱的领域，把中西的材料和技巧运用得如此自如、融会贯通。

她自创的黑白木耳酱及枸杞苹果酱都很成功，如果想要木耳酱味道更好，我建议加点龙眼干肉，而这两款果酱，都具有不那么甜又有益于健康的特色。

此外，最令我惊艳的一款是玉荷包覆盆子果酱，我很爱吃玉荷包，也很喜欢浆果类，没想到，这两种水果搭配起来这么好吃，我认为，这个口味推销到国外，都有很强的竞争力。

另外，运用夏天盛产的西瓜，做出能够直接用在冰品上的西瓜酱，真是个好主意。

好像不管什么水果，到了于老师的手上，都能把最好的水果味道显示出来。

其实，对我来说，吃果酱是吃点心，不算是正餐，而且西式的果酱甜度太高，我不喜欢，所以，我也不断在想把西式果酱转成中式果酱的方法。

例如做出半甜半咸的果酱口味，以适合国人吃早餐的习惯，养生果酱则是降低甜度，增加中式养生材料。

对于我们这种爱研究吃的人，不断思考其中的搭配和变化，真是生活中非常大的乐趣。

这也是我非常爱和于老师谈果酱的原因。

很高兴看到于老师又新出果酱食谱书《果酱女王之夏日冰爆》，其中许多果酱是和冰品搭配的。

今夏有这本食谱书，自己在家做的冰品和果酱，应该是“放心指数”最高的了，愿大家和我一样，做得开心。

美食达人：蔡辰男自序：冬天的巴黎去年冬天让我飞回巴黎的原因很多，其一是法国面包，当然还有在巴黎开设面包店的Hassan先生。

Hassan先生太了解我了，给我的见面礼是一根新鲜出炉的棍子面包，我用力地咬下一大口面包，感觉真正回到巴黎了。

重返巴黎，心情是轻松的，无法和过去在蓝带学艺严格的日子相比。

在这期间，我特别拜访了巴黎许多新开的甜点店，回台湾时，行李箱被数个果酱专用铜锅及超过20瓶的手工果酱塞到爆，这个冬天对我来说非常甜美。

久违了，蓝带毕业两年后，第一次回母校探望蓝带的主厨们。

大清早有许多学生陆续进入校园，对校园那么熟门熟路的只有像我这种毕业生，推开蓝色字样的玻璃门，顺利直奔位于地下室的备料厨房，眼前的助手群在忙碌工作中，不久，首席主厨下楼来到备料厨房，“Bonjour Chef”，我主动和首席主厨打招呼，首席主厨看见我，睁大眼睛露出惊讶不已的表情（幸好没被我吓出心脏病来），因为事先毫不知情，我这一招真的把大家给吓了一大跳。

首席主厨亲切地问候我，并希望我能留下来参加中午的聚餐，接着，我跑上跑下，穿梭在每一间厨房，久违了的主厨们，每一位见到我便立刻喊出我的名字，并以我的书为荣，对我这个非常“蓝带”的人来说，心中的大石头总算放下。

蓝带学校负责营销的Sandra小姐与我餐叙时，特别跟我提到可以再出版一本法式果酱和法国干酪的书，而我也一直朝这个方向思考、努力和实验，没想到，先出版了一本果酱与冰品的书。

冰品与果酱家族小时候，吃刨冰对我来说，是暑假的重头戏。

每天下午三点钟一到，我的下午茶时间就是吃刨冰。

从四果冰、红豆牛奶冰、绵绵冰、花生玉米冰到后来的雪花冰，直到后来珍珠奶茶的出现，“刨冰”这两个字才被冷冻起来。

<<冰食纪>>

这次将果酱家族与冰品结合，我想，除了说明果酱的几种吃法之外，也介绍一些常见的处理水果的法式手法，希望这本书能成为今年夏天实用又消暑的“冰品”，谢谢大家。

<<冰食纪>>

内容概要

食冰要有新意？

掌握了刨冰、冰激凌、格兰尼塔冰沙、冰饮等的基础做法，何不再挑战糖浆、水果酱汁、炼乳、果仁等做出更独特的完美冰品？

搭配糖煮果泥、天然果酱、鲜果果冻、糖渍水果、水果库利、糖浆水果等素材，再淋上亲手制作的如丝般顺滑的炼乳或糖浆，新鲜创意尽兴尝试！

每款冰品均有详细步骤、tips技巧提示等实用内容，更有贴心的背景知识、水果配对、制作答疑等进阶内容，让新手也做冰一次成功！

教新手认识糖和糖浆，了解糖的状态、温度及应用，学会糖浆的糖度区分及制作应用。

介绍详细的法式水果酱汁配方，让读者学会常见的法式处理水果的手法，为冰品锦上添花。

介绍如何自制香草炼乳、蜂蜜椰子炼乳、可可奶酱、伯爵茶奶酱、普罗旺斯炼乳、草莓豆浆炼乳、栗子炼乳等冰品酱汁。

<<冰食纪>>

作者简介

于美瑞，台湾的果酱女王。

她曾远赴法国巴黎三年，专门学习法式甜点与法式料理。

法国蓝带厨艺学院大证书毕业（甜点与料理双修），巴黎丽池饭店艾斯考菲尔厨艺学院法式艺术甜点毕业，巴黎贝鲁维美食学校西点与马卡龙、小蛋糕与新式蛋糕、三明治与法式咸派修业。

<<冰食纪>>

书籍目录

台式冰品vs.法式果酱 认识糖浆 认识冰品 法式手工果酱DIY 苹果果胶DIY 单元一 果酱刨冰 辣椒苹果果泥+蜂蜜椰子炼乳刨冰 芒果果泥+香草炼乳刨冰 椰汁香蕉柳橙果泥+可可奶酱刨冰 玉荷包覆盆子果泥+伯爵茶奶酱刨冰 金橘果冻+香草炼乳刨冰 糖浆姜汁南瓜+香草炼乳刨冰 桃接李果泥+普罗旺斯炼乳刨冰 红色莓果果泥+焦糖炼乳刨冰 菠萝榴莲果泥+香草炼乳刨冰 甜菊薄荷菠萝果酱+草莓桑葚果泥+草莓豆浆炼乳刨冰 玫瑰花瓣草莓果酱+栗子炼乳刨冰 奶油煎芒果菠萝+甘纳许刨冰 糖浆甜蜜桃+柑橘果皮碎糖刨冰 柳橙胡萝卜果酱+糖浆葡萄柚与新奇士刨冰 木瓜果泥+香草炼乳刨冰 单元2果酱冰淇淋 红苹果果酱+红石榴库利冰淇淋 芒果百香果库利+抹茶冰淇淋 花蜜柠檬果冻+巴萨米克醋库利冰淇淋 红葡萄果酱+樱桃果酱冰淇淋 蜂蜜西瓜果酱冰淇淋 覆盆子库利+马斯卡波尼奶油酱冰淇淋 芒果香蕉果酱+雪莉醋库利冰淇淋 草莓库利+巧克力冰淇淋 糖渍紫芋头+桑葚库利冰淇淋 单元3果酱格兰尼塔冰沙 绿番茄果酱+香草牛奶格兰尼塔冰沙 新奇士果酱+洛神花格兰尼塔冰沙 焦糖蜂蜜黑白木耳果酱+柠檬格兰尼塔冰沙 玫瑰花菠萝柠檬果酱+苹果酒格兰尼塔冰沙 香草菠萝芒果果酱+草莓马鞭草格兰尼塔冰沙 哈密瓜果酱+番茄格兰尼塔冰沙 枸杞苹果果酱+绿茶格兰尼塔冰沙 菠萝玉荷包格兰尼塔冰沙 单元4果酱冰饮 苹果果泥+大吉岭冰红茶 柳橙皮红肉柚皮果酱+摩洛哥薄荷冰茶 蜂蜜柳橙葡萄柚果酱+伯爵冰茶 菠萝番红花果酱+柳橙气泡水冰饮 蓝莓果酱+阿萨母冰红茶 菠萝玫瑰花瓣果酱+锡兰冰红茶 李子果酱+柠檬气泡水冰饮 水果配对——漂亮的双色果酱 果酱O&A

<<冰食纪>>

章节摘录

版权页： 插图： 材料：黄柠檬5个 水200毫升 菠萝800克（净重） 砂糖500克 干燥玫瑰（放入茶包袋）30克 做法：1.将菠萝去皮去心后切小丁，和玫瑰浸渍至少8小时。
2.准备一锅热水将柠檬放入，煮沸约5分钟，直到柠檬表皮呈现胀乎乎的触感，捞出柠檬，可以放入冷水快速降温或者放置一旁，冷却后使用。
3.将柠檬对切，挤出柠檬汁，选择表皮漂亮的柠檬皮，去除白络，使用冷水用小火煮两次，去除丹宁的苦涩味，再切成大小相仿的条状。
4.剩下的柠檬皮与白络放入搅拌机打碎，放入小纱布袋中。
5.将水、柠檬皮、柠檬汁与小纱布袋一起放入铜锅，移至火炉上，以中火浓缩至原来的一半，再加入玫瑰菠萝与砂糖，以大火煮开后，持续以中小火维持滚沸，随时将浮出表面的气泡杂质捞除，直到果酱温度达到105 后关火，取出纱布袋与茶包袋，便能将果酱装罐。

<<冰食纪>>

编辑推荐

《冰食纪:台式冰品遇见法式果酱,蓝带甜点师的纯手工冰点》编辑推荐：食冰有新意？
鲜玩水果靓食冰！

取天然食材，享手工之乐，试魔幻搭配，品法式滋味，食冰也能食到醉。

《冰食纪:台式冰品遇见法式果酱,蓝带甜点师的纯手工冰点》有以下特点：冰品设计有创意；搭配冰品的果酱，除了《蓝带甜点师的纯手工果酱》中介绍到的糖煮果泥、天然果酱、鲜果果冻，更增加糖渍水果、水果库利、糖浆水果等更多的法式处理水果的手法，让读者开心尝试更多水果配冰品的新鲜创意。

天然食材，手工之乐，魔幻搭配，食冰不设限。

<<冰食纪>>

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>