

<<在家做冰淇淋>>

图书基本信息

书名：<<在家做冰淇淋>>

13位ISBN编号：9787538438482

10位ISBN编号：7538438483

出版时间：2008-9

出版时间：吉林科技

作者：(美)彼芭·卡斯伯特//琳德赛·凯蒙罗·威尔逊|译者:周财林//温雅

页数：180

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>

<<在家做冰淇淋>>

前言

让我们面对这样一个事实：为朋友献上自己做的美食其实无非是为了炫耀厨艺的高超。每个人都想要在聚会上露一手，而个性化美味的创意总是最受青睐的。这是一个令人惊奇的事实，听到别人说：“这是你做的？”这样的话会让我们得到片刻的满足感，这就是人的本性。

我爸爸擅长的厨艺是做家常羊杂。

彼芭和我则喜欢做冰淇淋。

猜猜看，谁会得到更多的夸奖？当然，世界上经常有人坚持把简单的东西复杂化。

赫斯顿·布拉蒙特尔(Heston Blumenthal)是一名英国三星级的冰淇淋大厨和美食家，他喜欢挑战味觉，把熏肉和鸡蛋冰淇淋放在一罐液态氮里面。

日本北海道的冰淇淋制造商则在他们生产的冰淇淋里放上了玉米精油、甜土豆和螃蟹。

不要害怕，我们的创意美味冰淇淋将会让您赏心悦目，不会让您觉得震惊突兀，其口味和制作方法都很传统。

我们创制了很多经典美味的冰淇淋，如香草口味、巧克力口味和鲜草莓口味。

为了更标新立异，我们还推出了肉桂和马士卡彭冰淇淋、薰衣草冷冻酸奶和橘子果酱冻糕。

过去的口味被重新找回来了，不过它们已经被赋予了新的口感，同时果汁冰糕中还添加了更奇妙美味的原料，如黑草莓和赤霞珠(译者注：赤霞珠被尊为“红葡萄酒的皇帝”)，其口味妙不可言。

每一道冰淇淋食谱都是由考究的原料制成——包括诱人的有机奶制品、浓香的黑巧克力和熟透的时令水果。

<<在家做冰淇淋>>

内容概要

在家就能轻松地做出你喜欢的冰淇淋，做法简单易学，原料易采买。
享受冰淇淋制作带给你的无限乐趣。

本书的目的是让做冰淇淋成为每个人的得意厨艺。

其制作技巧简单、易学，不会让你在厨房里汗流浹背，而会让你享受整个制作过程。

大多数人认为家常冰淇淋很难做，但我们通晓其中的诀窍，做冰淇淋其实很简单。

在整本书中，我们把这个观念贯穿于美味的冰淇淋配方之中。

无论是冰淇淋、果汁冰糕、冻糕、热冰淇淋还是格兰尼塔冰糕，如果你选择了最好的配方，就会让整个制作过程尽如人意。

这样，你就会认同并一直用我们提供给你的方法了。

<<在家做冰淇淋>>

书籍目录

简介冰淇淋的配方重要配料实用建议温馨提示和小窍门冰的定义母冰 冰淇淋的基础 香草冰淇淋 草莓冰淇淋 牛奶巧克力冰淇淋 黑巧克力冰淇淋 咖啡冰淇淋 焦糖冰淇淋宴会派对 派对招牌冰淇淋 百丽甜和澳大利亚坚果冰淇淋 巧克力榛子螺纹冰淇淋 提拉米苏冰淇淋蛋糕 杏子小豆蔻酸奶酪冰淇淋 肉桂马士卡彭干酪冰淇淋 奶油杏仁糖冰淇淋 迷你巧克力意大利热冰淇淋块 萨巴里安尼冰淇淋 山羊奶酪蜂蜜冰淇淋的 苦中带甜的可可冰糕 草莓香醋果汁冰糕 桑葚青柠檬叶冰糕 巧克力脆皮冰淇淋小点心 酸橙冰淇淋 加勒比香蕉郎姆酒冰淇淋 枫糖浆蓝莓冰淇淋 浅黄石板街冰淇淋 榛子重奶油果子冰淇淋 意大利乳清干酪松仁冰淇淋 阿法奇朵冰淇淋 卡鲁哇咖啡酒胡桃巧克力甜筒 黑莓赤霞珠果汁冰糕 柠檬香草果汁冰糕 泰国罗勒果汁冰糕 克莱门氏小柑橘拌八角茴香果汁冰糕 咖啡格兰尼塔冰糕 越橘大都会风格果汁冰糕 桑葚意大利热冰淇淋桃心露天 美食来自田园的美味 焦糖无花果橙子冰淇淋 椰子冰淇淋 苹果迷迭香冷冻酸奶酪 新鲜薄荷冰淇淋 水果果酱冻糕 薰衣草冷冻酸奶酪 大黄碎屑冰淇淋 菠萝冰淇淋 温伯山羊奶冷冻酸奶酪 泰国柠檬椰子冰淇淋 玫瑰花瓣果汁冰糕 瓜果红椒果汁冰糕 梨拌月桂叶果汁冰糕 天竺葵叶果汁冰糕 石榴果汁冰糕 柠檬凝乳冰淇淋 柠檬鼠尾草果汁冰糕 芒果罗勒格兰尼塔冰糕 大黄生姜果汁冰糕 西番莲果果汁冰糕 橙子果汁冰糕 猕猴桃果汁冰糕 接骨木花拌紫罗兰冷冻酸奶酪 柠檬乳酪冰冻果子露孩子的聚会 为年轻人的倾心奉献 巧克力拉明顿蛋糕冰淇淋 香蕉太妃糖冰淇淋 新西兰蜜糖砾冰淇淋 蓝莓奶酪蛋糕冰淇淋 传统石板街冰淇淋 胡椒薄荷巧克力屑冰淇淋 芒果酸奶酪泥 香草rolo巧克力蛋糕块 奶油巧克力屑甜面包团 花生黄油巧克力甜筒 绿色蚱蜢冰淇淋三明治 西瓜薄荷果汁冰糕 雪糕后冰 与懒人圣代冰淇淋 郎姆酒葡萄干冰淇淋 水果馅冰淇淋 藏红花库菲开心果冰淇淋 甘草八角螺旋冰淇淋 绿茶生姜冻糕 姜汁饼干冰淇淋 香蕉肉豆蔻豆奶冰淇淋 纯真莫黑脱 香草焦糖拌美洲山核桃冰淇淋 巧克力花生黄油甜筒 南瓜冰淇淋 南方冰茶果汁冰糕 巧克力椰子香蕉船冰淇淋 香草生姜啤酒冰淇淋苏打汁 草莓费斯辅料 Aecompaniments 甜中带咸的美洲山核桃 裹糖柑橘皮 药属葵汁 巧克力酱汁 焦糖汁 柠檬凝乳 蓝莓果脯 冬天的水果和生姜果脯 Rolo巧克力蛋糕 白兰地脆饼干果篮 双层巧克力小甜饼 裹糖金橘 简易枫糖浆甜筒 混合莓果酱 糖拌香料面果篮薄饼 柠檬榛子意大利脆饼 脆杏仁柠檬三角参考书目 关于作者索引

<<在家做冰淇淋>>

编辑推荐

是夏日里的冰凉，冬日里的温馨。

亲手制作爽口的冰淇淋，让您在家中体验冰涼的快乐！

适合不同心情有、不同场合的8款美味冰淇淋。

在家就能轻松地做出你喜欢的冰淇淋 做法简单易学，原料易采买 享受冰淇淋制作带给您的无限乐趣。

<<在家做冰淇淋>>

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>