

《自己做無添加冰品》

图书基本信息

书名：《自己做無添加冰品》

13位ISBN编号：9789866506758

10位ISBN编号：9866506754

出版时间：2012-5-10

出版社：雅事文化

作者：梁純

页数：120

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《自己做無添加冰品》

內容概要

近年來夏季的溫度屢創新高，炙熱的驕陽曬得人頭昏眼花，此時若能來上一份剉冰，淋上五彩繽紛的配料，一口吃下暑氣全消，真是酷暑中最痛快的享受。

剉冰是台灣古早味冰品的代表，也是許多人青少年時的美好記憶。此外，媽媽們將綠豆湯煮好、放涼，或將水果打汁，再舀進冷凍袋或模型中，冷凍成形作成冰棒，便是孩子們夏天最喜歡的零食了。

本書收錄了多種台灣的古早冰品，用最簡單實用的方式來教您製作，從基本的剉冰配料開始，包括煉乳與各種糖水、酸甜的水果淋醬、綿密的五穀配料、Q軟的圓仔，教作出各種經典口味的剉冰、綿綿冰、冰棒；最後再介紹各種甜湯，無論冷吃熱食都可口。自己在家做冰品，經濟實惠又真材實料，沒有色素、防腐劑，更不會有塑化劑，何不自己動手做！

本書特色：

剉冰、綿綿冰、枝仔冰、冷熱甜湯四大篇章，經典口味一次收錄。

製程中完全不用人工香精、色素或濃縮汁，全部天然蔬果食材，讓您安心享受美味。

作法簡單明瞭，不需要昂貴的工具或材料，只要花點時間即可輕鬆完成，經濟又實惠。

自用開店兩相宜，台灣諺語：頭做醫生、二賣冰。冰店生意是開店一季吃一年，本書除了讓您享受比店家更安全衛生的冰品，也是您開店賺錢的秘笈寶典。

《自己做無添加冰品》

作者簡介

梁純

一個從小生長在客家庄，長大又嫁作客家媳婦的外省女子。

徹底融入客家文化後，全盤接收客家美食並發揚光大。

得過烹飪賽大獎，也教過烹飪，

如今育女有成，故半退休享受銀髮族的快樂生活。

除了遊山玩水，還不忘傳承美食絕活。

已出版著作

簡易家庭醃漬醬菜

自製家庭乾燥菜

自己做蜜餞、果醬、水果醋

《自己做無添加冰品》

書籍目錄

06基礎工具

08基礎材料

33冰品配料的保存&取用

54選購&保存：五穀類材料

78選購&保存：水果類材料

97選購&保存：香料&配料

[冰品配料]

10基本糖水

11紅糖糖水

11抹茶糖漿

12煉乳

13草莓淋醬

14奇異果淋醬

14洛神花淋醬

14百香果淋醬

15鳳梨淋醬

15芒果淋醬

15桑椹淋醬

16虎頭柑淋醬

16楊桃淋醬

17蜜紅豆

18綠豆蒜

19蜜地瓜

20蜜薏仁

20麥角

21蜜綠豆

21蜜花豆

21蜜花生

22蜜芋頭

22蜜蓮子

23仙草凍

24豆漿

24原味豆花

26巧克力豆花

26杏仁豆腐

27雞蛋牛奶布丁

28地瓜圓

29芋圓

29鳳梨圓

29火龍果圓

30客家粉圓

30珍珠粉圓

31黃粉粿

32紅糖粉粿

32粉條

32小湯圓

[剉冰篇]

《自己做無添加冰品》

- 35草莓牛奶冰
- 36楊桃冰
- 37芒果冰
- 38桑椹冰
- 39百香果冰
- 40洛神花冰
- 41鳳梨冰
- 42綠豆牛奶冰
- 43紅豆牛奶冰
- 44花豆花生牛奶冰
- 45地瓜麥角冰
- 46紅豆布丁牛奶冰
- 47芋頭蓮子牛奶冰
- 48綠豆薏仁牛奶冰
- 49綠豆蒜粉條冰
- 50杏仁豆腐冰
- 51三色布丁冰
- 52紅豆粉粿冰
- 53仙草奶凍冰
- [綿綿冰篇]
- 57木瓜牛奶綿綿冰
- 58香檳葡萄綿綿冰
- 59香蕉豆腐綿綿冰
- 60百香果綿綿冰
- 61草莓綿綿冰
- 62楊桃綿綿冰
- 63奇異果綿綿冰
- 64鳳梨綿綿冰
- 64情人果綿綿冰
- 65巧克力綿綿冰
- 66雞蛋牛奶綿綿冰
- 67咖啡綿綿冰
- 68抹茶綿綿冰
- 69奶茶綿綿冰
- 70可爾必思綿綿冰
- 71紅豆綿綿冰
- 72綠豆綿綿冰
- 73蓮子綿綿冰
- 74大花豆綿綿冰
- 74芝麻綿綿冰
- 75花生綿綿冰
- 76地瓜綿綿冰
- 77芋頭綿綿冰
- [枝仔冰篇]
- 81蛋黃核桃鹹冰棒
- 82花生冰棒
- 83四果冰棒
- 84龍眼米糕冰棒
- 85芝麻冰棒

《自己做無添加冰品》

- 86綠豆冰角
- 87紅豆冰棒
- 88桂圓紫米冰棒
- 89芋仔冰棒
- 90巧克力冰棒
- 91情人果冰棒
- 91 Q梅冰角
- 92百香果冰棒
- 93草莓冰棒
- 94鳳梨冰棒
- 95楊桃球
- 96香蕉清冰冰棒
- [冷熱甜品篇]
- 99燒仙草
- 100紅豆小湯圓
- 101地瓜薑湯
- 102花生湯
- 103花生豆花
- 104酒釀湯圓
- 105桂圓紫米粥
- 106麵茶
- 107杏仁茶
- 107米漿
- 108冰糖芝麻糊
- 109核桃糊
- 110綠豆薏仁湯
- 111銀耳蓮子羹
- 112芋頭椰漿西米露
- 113草莓果凍
- 114檸檬愛玉
- 116石榴冰

《自己做無添加冰品》

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:www.tushu000.com