

《在家享用純天然的日式刨冰》

图书基本信息

书名：《在家享用純天然的日式刨冰》

13位ISBN编号：9789865944025

10位ISBN编号：9865944022

出版时间：2012-8-29

出版社：邦聯文化

作者：石附浩太郎

译者：陳美齡

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

《在家享用純天然的日式刨冰》

內容概要

炎炎夏日，來碗清涼的刨冰吧！

刨冰專賣店「埜庵」是在日本美食評論&情報網，蟬聯2009～2011年神奈川年度最佳甜點冠軍，依照本書，重現冠軍名店的美味吧！

埜庵最特別之處，在於它是一間全年營業的刨冰專賣店，夏天當然不用說，吸引顧客從各地慕名而來，漫長的等待只為了品嚐那一碗刨冰。然而，即使是寒流來襲，氣溫0 也要排隊等待。「埜庵」打破了季節的限制，跳脫刻板的印象，因應不同氣候，在口味、刨冰顆粒、甚至是溫度，都有不同的變化。到底是什麼樣的美味，可以經由顧客口耳相傳，成為現在網路人氣票選NO.1的冠軍名店呢？不妨透過本書，一起來探索這NO.1的美味祕訣吧！

本書分為2章，第一章為基本刨冰，是以冠軍名店的糖水、煉乳、草莓以及抹茶4種口味為基底，做出經典款的古早味刨冰、煉乳刨冰、草莓刨冰、抹茶刨冰，還能互相搭配喜歡的配料，將刨冰口味做出無限變化！第二章為創意刨冰，是將基本作法掌握住後，使用當季水果或意想不到的食材，挑戰做出埜庵獨家的刨冰口味，如英式香草醬刨冰、酒粕奶醬刨冰、燒刨冰等等，從中享受全新口感的美味刨冰！

刨冰的結晶剔透感，淋上滑順光澤的糖漿，純天然的風味，是冠軍名店掛保證的美味。本書收錄的每一款，都是店裡菜單上有的，這些引以為傲的日式刨冰，帶給你極致享受，讓你一看就消暑，一吃就上癮！

本書特色：

- 將刨冰的靈魂 - 基本糖漿做變化，調配出煉乳糖漿、抹茶糖漿、草莓糖漿，從經典款到獨創風味，純天然的極致享受，呷健康的日式冰品！
- 本書收錄的每一款，不論是菜單上有的或是隱藏版口味，都是冠軍名店引以為傲的刨冰，讓你不用千里迢迢到日本，在家就能複製NO.1美味！
- 只要掌握住基本的作法後，就能從中做變化。簡單的作法，帶給你最有深度的溫潤口感，就趁現在，重現冠軍名店的美味吧！

《在家享用純天然的日式刨冰》

作者簡介

《在家享用純天然的日式刨冰》

書籍目錄

作者序 2

製作刨冰時一定要準備的刨冰機 7

製作糖漿的注意事項 8

關於冰塊的處理方法 9

保存容器的事前準備 10

第1章

基本刨冰的作法 11

冠軍名店自製基本糖漿 12

古早味刨冰 14

紅豆刨冰 15

彩色刨冰 16

蜂蜜萊姆刨冰．蜂蜜檸檬刨冰 17

梅酒刨冰．葡萄酒刨冰 18

鎌倉(和三盆)刨冰．甜酒釀刨冰 19

冠軍名店自製煉乳 20

簡單版的煉乳作法 22

煉乳刨冰 23

椰奶煉乳刨冰 24

優格煉乳刨冰 25

雪花冰 26

雪花冰的作法 27

堅果椰奶糖漿的作法 27

咖啡凍煉乳刨冰 28

紅茶煉乳刨冰 29

果凍的作法 30

咖啡酒煉乳刨冰 31

葡萄雪利酒刨冰 32

冠軍名店自製抹茶糖漿 33

簡單版的抹茶糖漿作法 34

抹茶刨冰 36

抹茶金時刨冰 37

白玉抹茶刨冰．彩色白玉抹茶刨冰 38

白玉湯圓的作法 39

冠軍名店自製草莓糖漿 40

草莓刨冰 42

雙層草莓刨冰 43

草莓果凍的作法 44

繽紛莓果刨冰 45

繽紛莓果糖漿的作法 46

第2章

創意刨冰的作法 47

柑橘刨冰 48

橘子果粒刨冰 50

鬆軟綿密的蘋果刨冰 52

綜合果汁刨冰 54

哈密瓜刨冰 56

西瓜刨冰 58

《在家享用純天然的日式刨冰》

芒果優格刨冰	60
栗子刨冰	62
英式香草醬刨冰	64
焦糖刨冰	66
楓糖蘋果汁刨冰	68
八角薑糖汁刨冰	70
酒粕奶醬刨冰	72
燒刨冰	74
本書使用的糖類	76
後序	78

《在家享用純天然的日式刨冰》

精彩短评

1、准备开始尝试

《在家享用純天然的日式刨冰》

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