

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

图书基本信息

书名：《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

13位ISBN编号：9787506276016

10位ISBN编号：7506276011

出版时间：2005-6

出版社：世界图书出版公司

作者：孟兆庆

页数：109

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

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

内容概要

夏天怎样才能消暑？答案就在美味冰品52道中。从入门冰品到魅力冰品、经典冰品，让你拥有多变的选择。这些冰品不仅能帮你在炎炎夏日感受的冰凉的舒适，还能为你提供一些意想不到的营养、开胃、养颜、排毒和防衰老的作用。

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

作者简介

郑元魁，中餐乙丙级技术士证照，1998年台湾省技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2000年台北市技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2000年台湾省技能竞赛中餐烹调铜牌奖，2001年中华美食展烹饪教室佳作，2001年高雄易牙美食节创意菜优选。

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

书籍目录

作者序 冰镇一个清凉夏天 甜品的最佳拍档 刨冰来了刨冰 蛋黄红豆牛奶冰 八宝冰 芋圆蒟蒻冰 水果
布丁刨冰 桂圆红茶什锦冰 桑葚雪花冰 火龙果刨冰 双豆牛奶冰 柠檬布丁刨冰 养生三宝刨冰捞爽 摩
摩喳喳 芒果冰砂捞嘢 芒果奶香捞爽 泰式椰果捞 椰汁冰冻西米捞 椰汁鲜果冰 芒果椰汁紫米捞冰砂
菠萝桑葚冻冰 苹果冰砂 蕃茄多多冰砂 芦荟芒果冰砂 养乐多葡萄冰 普罗旺斯香草田 水蜜桃冰砂 弥
猴桃冰砂冰棒果冻布丁圣代雪泥日式清凉甜汤润口甜品

章节摘录

米浆花生冰淇淋香香浓浓的花生酱，加上碎核桃，搭配浓浓的鲜奶油，香滑润口自勺好滋味！材料蛋黄 2个，米浆 200毫升，花生酱 5大匙，鲜奶油 150毫升，碎核桃、开心果各适量。做法 1. 锅中放入蛋黄打散，小火隔水加温至蛋汁呈淡黄色，加入米浆、花生酱和50毫升凉开水一起拌匀，熄火待凉，最后加入打发的鲜奶油拌匀。 2. 放入冰箱冷冻3~4小时，取出用刮匙搅碎，压平，再放回冷冻库冰冻4小时，如此重复三次刮松再冷冻，即告完成。 3. 食用时挖球装碗，撒些碎核桃、开心果即可。冰品小语 米浆加了鲜奶油能让冰品的口感更为滑顺；加热材料时可先将花生酱和米浆调匀后，再加入锅中与蛋黄汁拌匀，这样能让花生酱较易溶于材料中。

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

媒体关注与评论

炎炎夏日，凉凉冰品，口口爽心。本书教您在家DIY做冰吃，制作凉夏的感觉，不论是刨冰、冰爽、捞爽等超人气流行冰品，还是手工冰淇淋和健康的凉补甜品，都能让您充分体验制冰的成就感！！夏天怎样才能消暑？答案就是自己在家做冰吃！从刨冰、冰砂、冰淇淋到凉补甜品多变化的选择，品尝SO COOL的凉夏滋味！

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

编辑推荐

夏天怎样才能消暑?答案就是自己在家做冰吃!从刨冰、冰砂、冰淇淋到凉补甜品多变化的选择,品尝SO COOL的凉夏滋味!

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

精彩短评

- 1、这个我喜欢.里面的冰饮做法简单,试过好几种效果不错.
- 2、书买回来后,老公便迫不及待地跑到房间里看,第二天还做了些刨冰吃呢,不错,了解了怎样可以在家里也做出好吃的冰
- 3、练习自己动手在家做冰吃,孩子很高兴,卫生有保障了。

《DIY快乐工坊 美味冰品52道》

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