

<<四季魔法饮品>>

图书基本信息

书名：<<四季魔法饮品>>

13位ISBN编号：9787807404446

10位ISBN编号：7807404442

出版时间：2009-8

出版时间：上海文化出版社

作者：异海

页数：138

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>

<<四季魔法饮品>>

前言

08年10月深秋，窗外小雨淅沥。

我坐在电脑前喝着亲手煲的银耳雪梨水，为即将完成的书写上最后也是最初的序言。

感慨万千，指尖停滞在键盘上竟不知如何开始。

原本07年初就可构思、动笔，怎料因为一次不大不小的手术而耽搁好几个月。

原本康复后可以顺利开始，怎料责编因变故而辞职，后继者无从找起，差点不了了之。

磕磕绊绊到10月，在老责编的努力下，和新责编接头后相谈甚欢，才决定把书继续下去。

至今记得那个夜晚，从绍兴路的Vienna Cafe推门而出，清冷的空气中，我们三人在安静的瑞金路上放肆大笑，连蹦带跳地追赶Taxio之后的日子，没日没夜。

白天8小时交给正职工作，晚上和双休日推掉一切约会专心做书。

相比上一本《西点公主烘焙日记》，这次可谓完全“白手起家”。

内容难以确定不说，配方更加无从寻找。

之前匆忙写好的目录，由于缺乏主线、创意以及可操作性几乎被我全盘否定，统统推倒重来。

翻阅好多书，查询很多资料，不忽视传统，不拘泥饮品的固有形式，不放过任何灵感闪现，大胆组合各种当季食材，再搭配适口的点心，就这样一路探索，一路涂抹，一路尝试，一路拍摄，一路整理，不断地完善着每一个小细节，就这样走到了今天。

其中的艰辛，只有我知。

随着逐日推进的制作，我上天入地寻找食材，超市、菜场、水果店、路边摊，还有、甚至各大购物网站……常郁闷明明上个礼拜还满大街都是的东西，一转眼就过季了全无踪影。

更乌龙明明在网上买荸荠，却寄来一大包橄榄，那心情惟有“吐血”二字方能形容。

试作对我来说并非难事，大不了这次不满意，下回接着来，可拍摄却非儿戏！

餐具、布景、摆放、光线缺一不可，灵感更万万少不得。

我已经不记得为了追赶阳光，多少次从床上一跃而起，蓬头垢面端起相机，拍得忘乎所以。

我也已经不记得为了画面漂亮，多少次趴在电脑前寻觅合适的餐具和零布。

可我记得因为灵感全无，照片失败，从头再来的咬牙切齿；记得猪头为我深夜熨布的哈欠声；记得爸爸为我亲手敲核桃仁时专注的神情；记得，失手摔了最心爱的镜头，忍不住放声大哭的惨样。

我更记得，因为进程紧迫，连筹备婚礼的时间都只能从牙缝里“挤”出来。

当披着婚纱，站在茵茵草坪上放飞气球时，我对自己说：无论如何，我都要完成梦想，让它如同此刻缓缓上升的气球般，丰盈飞翔。

如今，就快要到达终点了。

老朋友月月说：“海，我和猪头捧着花在那头等你呢。

”衷心谢谢你们，一直支持我的家人和朋友们，是你们让我有勇气一路前行，无所畏惧。

<<四季魔法饮品>>

内容概要

莲子绿豆汤、榴莲雪泥、冰镇酸梅汤、木瓜冰豆花、枸杞荔枝龙眼甜茶&薄荷糖不甩、双瓜优格拌茶冻、古早冬瓜茶、咖口非慕斯冰沙、焦糖苹果冰茶&蔓越莓脆饼、南瓜枸杞银耳羹、银杏槟榔芋泥、马铃薯玉米麦片浓汤、红提苹果汁&青提苹果冻.....本书告诉你如何制作美味的四季魔法饮品！

<<四季魔法饮品>>

作者简介

异海，上海籍，极富想像及浪漫主义色彩的水瓶座MM，上海大学社会学系本科毕业，现任职于某知名美食点评网站，从事编辑工作。

自学生时代贪恋美食至今，闲暇时穿梭于各大美食论坛，或在厨房扑腾，可谓修得一身“功夫”，尤其醉心于钻研西点，亲自撰写并已出版的《西

<<四季魔法饮品>>

书籍目录

常用烘焙原料常用工具制作要点春 养生面茶 玫瑰杏仁茶 山楂薏米水 简易柠檬蜜 芡实血糯黑米露 红豆沙汤圆&铜锣烧 美人&熏衣草饼干 香茅草茶 抹茶豆奶&抹茶和呆子 菠萝玄米茶夏 杨枝甘露 莲子绿豆汤 榴莲雪泥 冰镇酸梅汤 木瓜冰豆花 枸杞荔枝龙眼甜茶&薄荷糖不用 双瓜优格拌茶冻 古早冬瓜茶 咖口非慕斯冰沙 焦糖苹果冰茶&蔓越莓脆饼秋 南瓜枸杞银耳羹 桂花马蹄爽 番薯蛋花糖水 银杏槟榔芋泥 马铃薯玉米麦片浓汤 红提苹果汁&青提苹果冻 紫薯卡布奇诺 椰香绿豆浆&开口笑 雪梨杭菊饮 香滑黑芝麻糊冬 茅根竹蔗水 蜂蜜金橘茶&抹茶杏仁豆 红茶 红茶&原味司康 草莓红茶&迷迭香红茶 肉桂核果茶 消脂香蕉茶&香蕉椰蓉班戟 咖啡 意式浓缩咖啡&意式杏仁脆棒 浓郁焦糖香草拿铁 西兰花浓汤&蒜泥法棍 香橙朗姆热巧克力&核桃沙瓦琳 姜撞奶&黄糖钵仔糕 银耳花生汤 I'm sea海之鸡尾酒

<<四季魔法饮品>>

章节摘录

插图：面茶，应该是北方的玩意儿，上海不出产。

有一天公司里的北京同事给了我一小袋粉状物，她说用开水调匀可以代替粥当早饭吃，又香又管饱。第二天一早试了试，调出一碗面糊糊，透着花生香，有点像小时候常吃的“京果粉”，还蛮好喝的。于是便去请教做法，同事卖弄了一大套她老娘的家传手艺，说到最后我算是恍然大悟了——其实就是用油来炒面粉。

行了，这下可以自己发挥啦。

材料：面粉200克，杭白菊、红枣、枸杞、黑/白芝麻适量（图a），花生油30克。

做法：1、红枣去核，剪成小块备用。

2、将面粉倒入锅中，小火慢烘，并且不停翻炒，直到颜色微微发黄，盛出。

3、把黑/白芝麻、枸杞同样用小火翻炒，直到芝麻不停噼啪作响，有香味飘出后熄火，用余温再炒一小会儿。

4、把炒好的芝麻、枸杞，连同杭白菊、红枣一起倒入多功能料理机的碾磨杯中，打成粗粗的碎末（图b），倒入上述面粉中混匀。

5、锅里倒入花生油，开小火，把油沿着锅边转一圈润润锅，倒入面粉混合物，不停翻炒5分钟左右，看到油被吸收，面粉颜色比之前略微加深些就可以了（图c）。

6、炒好的面茶放在密封盒内保存，吃时舀两勺，加些糖，用开水调匀，有些面疙瘩没关系，因为那个入口特别香呢。

海的叮咛：地道的做法据说要用牛骨髓油炒，可那东西太肥人，一般用花生油就行，也很香。

里面的配料可以自行添加，花生、核桃等坚果类都是好选择，面茶的滋味也会随着原料不同而各异。

营养笔记：早春天寒，又逢季节交替，很容易着凉。

小麦能养心、益肾、和血、健脾；红枣补脾和胃、益气生津；枸杞养肝明目；菊花甘凉降火；芝麻明目乌发、滋养肝肾。

如此搭配既营养丰富，又可以提高免疫力，预防感冒，绝对的一举两得。

<<四季魔法饮品>>

编辑推荐

《四季魔法饮品》不忽视传统，不拘泥饮品的固有形式，不放过任何灵感闪现，大胆组合各种当季食材。

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>