

<<美味 × 天然>>

图书基本信息

书名：<<美味 × 天然>>

13位ISBN编号：9789868737709

10位ISBN编号：9868737702

出版时间：2011-7

出版时间：電腦人(城邦)

作者：白智英

页数：160

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>

## <<美味 × 天然>>

### 内容概要

89道無需擔心添加物的手作霜淇淋！

Homemade ice cream的主材料相當簡單，主要有牛奶、鮮奶油、糖、雞蛋等等，但是市面上所販售的霜淇淋，卻加入了相當多的添加物。

更令人驚訝的是，在這些材料中，往往不會有牛奶、鮮奶油、糖、雞蛋，反而全部以取代品取代，例如純水、乳清粉、椰子油、混合奶粉、植物性油脂、精緻加工油脂、酥油、精緻棕櫚油等提高膽固醇的成分。

這些添加物具有讓霜淇淋不易溶化，並且使口感更加柔軟的功能。

此外，還會添加合成香料和色素，增添霜淇淋的香味和顏色。

簡單的材料也可以做出霜淇淋，為

<<美味 × 天然>>

作者简介

白智英

關心孩子健康的專職母親，同時也是冰淇淋愛好者，在許多網友心中是得到認可的著名部落客，經營Never咖啡家族。

大方地將自己經過不斷失敗經驗，所研究出的製作冰淇淋KNOW HOW分享給大家，希望就像烘焙一樣，能讓許多人在家享受手工冰淇淋樂趣。

<<美味 × 天然>>

书籍目录

PART 1 手作冰淇淋的準備

PART 2 手作冰淇淋的基礎：製作香草冰淇淋

PART 3 第一次嘗試手作冰淇淋

1. 巧克力餅乾冰棒

2. 草莓冰淇淋

3. 香瓜冰棒

4. 巧克力冰淇淋

5. 簡單易做的優格冰棒

6. 用番茄做的簡單冰棒

7. 紅豆冰淇淋冰棒

PART 4 全家人都喜歡的媽媽手作冰淇淋

8. 楓糖胡桃冰淇淋

9. 開心果杏仁冰淇淋

10. 薄荷巧克力脆片冰淇淋

11. 核桃冰淇淋

12. 焦糖醬冰淇淋

13. 香草棒冰淇淋

14. 蜂蜜和堅果冰淇淋

15. 白巧克力澳洲堅果冰淇淋

16. 抹茶冰淇淋

17. 巧克力冰淇淋

18. 草莓冰淇淋

19. 餅乾碎片冰淇淋

PART 5 比專門店種類還要豐富的冰淇淋

20. 地瓜冰淇淋

21. 花生巧克力旋風冰淇淋

22. 蘭姆肉桂葡萄冰淇淋

23. 肉桂焦糖旋風冰淇淋

24. 雙層巧克力冰淇淋

25. 原味優格冰淇淋

26. 藍莓果醬冰淇淋

27. 椰果煉乳冰淇淋

28. 咖啡豆煉乳冰淇淋

29. 熱帶水果冰淇淋

30. 藍莓奶油起士冰淇淋

31. 奶油糖(Butterscotch)冰淇淋

32. 梅子酸奶油冰淇淋

33. 香蕉咖啡巧克力脆片冰淇淋

34. 草莓優格冰淇淋

PART 6 自然美味：健康冰淇淋

35. 黑豆黑芝麻冰淇淋

36. 甜南瓜冰淇淋

37. 玉米冰淇淋

38. 栗子冰淇淋

39. 酪梨冰淇淋

<<美味 × 天然>>

40. 紫米冰淇淋
41. 紫番薯冰淇淋
42. 豆腐芝麻冰淇淋
43. 馬鈴薯冰淇淋
44. 紅柿冰淇淋
45. 白米冰淇淋
46. 紅棗柿餅冰淇淋
- PART 7 特殊風味的冰淇淋
47. 伯爵紅茶冰淇淋
48. 提拉米蘇冰淇淋
49. 可可豆(Cacao Nib)冰淇淋
50. 韓國糯米糕冰淇淋
51. 黑啤酒冰淇淋
52. 人蔘紅棗冰淇淋
53. 紅酒無花果冰淇淋
54. 康門貝爾起士(Camembert Cheese)冰淇淋
55. 巧達起士(Cheddar Cheese)冰淇淋
56. 紅蘿蔔冰淇淋
57. 豆奶優格冰淇淋
58. Vegan豆腐巧克力冰淇淋
59. Vegan豆奶香草冰淇淋
- PART 8 酸酸甜甜明亮的口感：Sherbet和Sorbet
60. 鳳梨香草Sherbet
61. 草莓Sorbet
62. 芒果Sorbet
63. 檸檬Sorbet
64. 巧克力Sorbet
65. 柚子茶Sorbet
66. 香草梨子Sorbet
67. 檸檬羅勒Sorbet
68. 白葡萄Sorbet
69. 香蕉藍莓Sherbet
70. 牛巧克力碎片Sherbet
71. 薄荷巧克力脆片Sherbet
72. 可可亞薄荷Sherbet
73. 紅柿Sherbet
74. 柳橙Sherbet
- PART 9 冰冰涼涼的格蘭尼塔(Granita)和刨冰
75. 五味茶格蘭尼塔
76. 葡萄柚格蘭尼塔
77. 咖啡格蘭尼塔
78. 檸檬薄荷格蘭尼塔
79. 紅酒柳橙格蘭尼塔
80. 綠茶刨冰
81. 草莓刨冰
- PART 10 和點心特別的結合：精彩繽紛冰淇淋
82. 冰淇淋杯

<<美味 × 天然>>

- 83. 布朗尼冰淇淋蛋糕
- 84. 鬆餅和冰淇淋
- 85. 冰淇淋胡桃捲筒冰淇淋
- 86. 冰淇淋燕麥餅乾
- 87. 冰淇淋蛋白餅乾
- 88. 冰淇淋蘇打餅乾
- Glossary 配料和醬汁
- 01. 焦糖糖漿和焦糖醬
- 02. 巧克力糖漿和巧克力醬
- 03. 草莓醬和奇異果醬
- 04. 草莓配料和藍莓配料
- 05. 焦糖堅果和巧克力堅果
- 06. 黑松露巧克力
- 07. 布朗尼配料
- 08. 燕麥
- 09. 乳酪蛋糕配料
- 10. 刨冰用紅豆

#### 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>