

<<在家制作美味冰激凌>>

图书基本信息

书名：<<在家制作美味冰激凌>>

13位ISBN编号：9787534951619

10位ISBN编号：7534951615

出版时间：2011-8

出版时间：河南科学技术出版社

作者：金兑恩

页数：200

译者：罗路遥

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>

## <<在家制作美味冰激凌>>

### 前言

要不要体验一下在口中慢慢融化的手工冰激凌呢？

几年前，我曾到意大利旅游。

如果专程去罗马旅游的话，万神殿是一定要去的。

那天，我来到了万神殿。

6月的骄阳非常厉害，为了躲避火热的太阳，我来到了世界闻名的罗马三大冰激凌店之一。

果然名副其实，店里人山人海，好不容易才挤进去，点了一份我早就看中的意式冰激凌。

里面的脆片很酥脆，还有在特定季节能吃到的椰果、香瓜和开心果。

当我吃着堆得像小山似的冰激凌时，那个瞬间、那种味道，完全征服了我的鼻子和舌头！

这才知道，原来只吃一个冰激凌就可以品尝到丰富多样的香味和口感，真是很感动！

突然，我想起了之前在法式蓝带厨艺学院听课时一个厨师说过的话：“制作冰激凌时，要选用最新鲜的当季水果，最上等的材料，尽量做到即使只吃一口，也能享受到全部的香味和口感！”

从那以后，我开始对冰激凌产生了浓厚的兴趣。

几年前的一个夏天，我放下了手头的事情，飞往纽约学习制作各种各样的冰激凌。

我们周围有太多口味的冰激凌。

家门口的超市里随时都能买到各式冰激凌、冰激凌专卖店里的正宗冰激凌、咖啡店里新推出的冰激凌果盘……虽然在我们很容易就能吃到冰激凌，但想要找到既香醇，又绿色健康的冰激凌却很难。

因为大多数的冰激凌都使用了各种添加剂、花花绿绿的色素及人工香料。

其实，在家里就能做出材料好、味道美且绿色健康的冰激凌，但大多数人可能觉得制作过程复杂又繁琐，结果只能买外面的冰激凌吃。

因此，本书力求简化制作冰激凌的过程，向大家介绍简单易学的方法。

尤其是介绍了没有冰激凌制作工具时的制作方法，初学者也能很轻松地开始。

另外，还整理了一些材料选用和制作过程中的注意事项，这将有助于我们制作出口味正宗的冰激凌。

只要按照书中的方法，所有人都可以在家里轻松享用美味、绿色且健康的冰激凌。

希望越来越多的人与自己的家人、爱人一起制作、品尝美味的冰激凌，一起分享这幸福的时刻。

最后，我谨对给予我健康体魄的父母、在我挑战新事物时给我力量和支持的丈夫、一直给我鼓励和加油的朋友们、等待着这本书出版（像我的家人一样）的学员们、帮我练就看待食物的眼光和思想

的法式蓝带厨艺学院的厨师们、在纽约ICA和ICE时相遇的厨师们表示感谢，感谢你们帮助我完成了这本独特的书。

面面包女王金兑恩

## <<在家制作美味冰激凌>>

### 内容概要

本书作者金兑恩，是韩国Naver网站人气博客BAQUEEN的作者。偶然间，她在意大利品尝了意大利冰激凌后便爱上它，专门前往纽约学习制作冰激凌的方法。本书介绍了作者精选的82种纯手工冰激凌，简单易学、美味又健康。

书中从口感柔软香甜的古典冰激凌，到全新理念的新组合的冰激凌都囊括，即使家中没有冰激凌机也可以轻松制作出好吃的冰激凌，让初学者也能轻松挑战。此外，还可以用冰激凌制作蛋糕、奶昔、饼干和三明治等美味，创意无穷。还有专为素食者准备的健康素食冰激凌，让读者的选择更多元化。

## <<在家制作美味冰激凌>>

### 作者简介

面包女王——金兑恩

她，10多年来一直沉醉于烤面包事业之中，在意大利旅行时偶然品尝了一次意式冰激凌，从此爱上了那种香甜味道，对冰激凌产生了浓厚的兴趣。

决定开始学习制作冰激凌后，她去了纽约。

在纽约具有代表性的意大利烹饪学院（Italian Culinary

Academy）修完了意式甜点的课程，又在法国蓝带厨艺学院专修了制作糕点的课程。

出于想要给大家介绍那些她品尝过的美味冰激凌，而撰写了本书。

只要跟随这本独特的食谱，你不仅能做出正宗冰激凌，在享受美味的同时，还能拥有健康。

她现在负责AK

Plaza文化中心、现代百货商店文化中心、盆塘区韩国康柏世烤箱烹饪班的烘焙和冰激凌课程。

另外，还经营着烹饪工作室BAQUEEN、主页www.baqueen.com。

博客：[blog.naver.com/kk5564](http://blog.naver.com/kk5564)

著作：《简单易学的迷你烤箱烘焙》《用一种混合物就可以来烘焙》

## <<在家制作美味冰激凌>>

### 书籍目录

- 了解了再品尝，味道会更好
- 材料与工具
- 基础冰激凌与糖浆的制作方法
- 酱料与糕点的装饰配料
- 绵软香甜的古典冰激凌
  - 带你感受淡淡香草味的古典香草冰激凌
  - 像害羞少女粉红脸颊的草莓冰激凌
  - 保留巧克力香浓、微苦味道的黑巧克力冰激凌
  - 散发淡淡咖啡香的咖啡冰激凌
  - 融入清香宜人蓝莓味的蓝莓冰激凌
  - 营养又健脑的核桃冰激凌
  - 酸酸甜甜热带水果的西番莲冰激凌
  - 香脆榛子味的榛子冰激凌
  - 用新鲜咖啡豆制作的意式浓缩咖啡豆冰激凌
  - 蓝天味道的胡椒薄荷白巧克力冰激凌
  - 搭配了生巧克力块的生巧克力块冰激凌
  - 将杏仁与巧克力旋转在一起的杏仁巧克力螺纹冰激凌
  - 酸甜的樱桃和香浓的巧克力让你吃个够樱桃巧克力冰激凌
  - 咀嚼时的独特口感是其最大的魅力焦糖椰果冰激凌
  - 来自天堂般美妙滋味的木莓奶酪蛋糕冰激凌
- 可以和激凌一起享用的家庭烘焙甜点
  - 冰激凌和糯米糕的组合布朗尼蛋糕
  - 夹了冰激凌的馅饼冰激凌馅饼
  - 夹了冰激凌的三明治英国松饼三明治
  - 刚出炉的鸡蛋饼和冰激凌的美妙组合冰激凌鸡蛋饼
- 清淡爽口的瘦身冰激凌
  - 爽口清淡味道的香草冰激凌
  - 让人有喝红茶感觉的伯爵红茶冰激凌
  - 没有任何添加物的、味道纯纯的炼乳冰激凌
  - 枫糖浆和山核桃的美味组合枫糖浆山核桃冰激凌
  - 熟香蕉与自制炼乳交融的香蕉炼乳冰激凌
  - 健康又香浓的曲奇奶油冰激凌
  - 淡绿色的哈密瓜瓜棒冰
  - 带你感受熏衣草清香的熏衣草蜂蜜冰激凌
  - 卡布基诺大变身卡布基诺冰激凌
  - 橘子与巧克力屑的组合橘子巧克力冰激凌
  - 美丽螺旋状的焦糖螺纹冰激凌
  - 酸甜爽口的蜂蜜酸奶冰激凌
  - 颜特别可爱的粉色冰激凌浆果酸奶冰激凌
  - 3种材料组合成浪漫的可可木莓酸奶冰激凌
- 凉快爽口的格兰尼它冰糕?冰沙
  - 能让你忘记炎热的木莓冰糕
  - 酸甜爽口味道的猕猴桃柠檬冰糕
  - 女性最爱的草莓冰糕
  - 散发着淡淡清香的甜杏冰糕

## <<在家制作美味冰激凌>>

- 让熟透的香蕉哗啦啦旋转的香蕉冰糕
- 献给成年人甜点般的啤酒冰糕
- 让甜瓜变得更加美味的甜瓜冰糕
- 炎炎夏日里最美味的西瓜冰糕
- 为你补充丰富的维生素C的柠檬格兰尼它冰糕
- 无人不爱的橙子格兰尼它冰糕
- 格兰尼它中最绵软的蓝莓格兰尼它冰糕
- 每一口都好吃的咖啡格兰尼它冰糕
- 家庭自制健康又好吃的柿饼汁格兰尼它冰糕
- 西瓜独特变身的西瓜格兰尼它冰糕
- 家中自制的高级甜点桑葚米酒格兰尼它冰糕
- 加入果仁糖块的牛奶冰沙
- 让人瞬间解渴的绿茶冰沙
- 消热降暑的西瓜冰沙
- 用有益健康的材料制作的绿色冰激凌
- 家庭自制清淡口味的红豆棒冰
- 献给爱美者的养颜冰激凌地瓜豆浆冰激凌
- 营养且香喷喷的黑芝麻冰激凌
- 夏天也能吃到香喷喷烤地瓜的烤地瓜冰激凌
- 豆浆与油茶面香喷喷的偶遇黑豆浆冰激凌
- 让你在香喷喷的味道中，心情飞扬起来的椰果黑芝麻冰激凌
- 保留了多种谷物营养的油茶面冰激凌
- 用冷冻的熟柿子制作，一年四季都能吃到绵软可口的柿子酸奶冰激凌
- 用米饭制作的绿色冰激凌大米冰激凌
- 用柚子清调制的无糖柚子冰激凌
- 让口气变得清新的五味子冰激凌
- 在家也能轻松制作的专卖店冰激凌
- 在家也能享受美味的薄荷巧克力冰激凌
- 诱人的樱桃冰激凌
- 带你感受自然味道的绿茶冰激凌
- 我的家变成了咖啡馆冰激凌华夫饼
- 可以加入很多水果的水果酸奶冰激凌
- 用冰激凌制作的时尚甜点
- 把冰激凌夹在曲奇中间的曲奇冰激凌三明治
- 又脆又甜的瓦片饼干三明治
- 红茶的绝配——咖啡味的蛋白甜饼三明治
- 家庭自制的天使冰激凌蛋糕
- 加入有机红糖，让味道变得更香浓的红糖冰激凌蛋糕卷
- 软在舌尖上的提拉米苏冰激凌蛋糕
- 法国传统蛋糕的全新变身冰激凌水果奶油布丁
- 亮丽又爽口的木莓苏打水
- 瞬间化解干渴的蓝莓雪泥与草莓雪泥
- 两种美味完美组合的意式咖啡冰激凌
- 随心所欲品尝的绿茶奶昔与油茶面奶昔
- 咖啡与冰激凌的绝妙组合格兰尼它康宝兰咖啡
- 香甜绵软的甜点意式酸奶冰糕
- 绵软与酥脆口感的碰撞坚果糖意式冰糕

<<在家制作美味冰激凌>>

像松露巧克力般的冰激凌松露  
面包女王的旅行日记 世界甜点旅行

## <<在家制作美味冰激凌>>

### 编辑推荐

推荐一：材料纯天然，不含人工添加物，健康零负担。

推荐二：没有冰激凌机也没关系，完全手工制作，方法简单，无需添购设备。

推荐三：最全面详细的配方，从经典款到创意设计，还有专为素食者准备的冰激凌。



<<在家制作美味冰激凌>>

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>