

《美味×天然：健康冰淇淋手作書》

书籍信息

版次：1

页数：155

字数：

印刷时间：2011年07月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789868737709

內容簡介

89道無需擔心添加物的手作冰淇淋！

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冰淇淋，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。這些添加物具有讓冰淇淋不易溶化，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，增添冰淇淋的香味和顏色。

簡單的材料也可以做出冰淇淋，為了自己與家人的健康，請加入手作冰淇淋的行列吧！這本書提供各式口味的冰淇淋製作方式，讓你每天都能吃到不同口味的變化，享受幸福的滋味！

作者簡介

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。

目录

PART 1 手作冰淇淋的准备工作

PART 2 手作冰淇淋的基础课程

PART 3 没有冰淇淋机也OK！

PART 4 老少咸宜的冰淇淋

PART 5 品味缤纷的冰淇淋

PART 6 健康冰淇淋

PART 7 风味特殊的冰淇淋

PART 8 双重雪酪好滋味！

PART 9 义式冰沙和刨冰

PART 10 冰淇淋甜点组合

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)