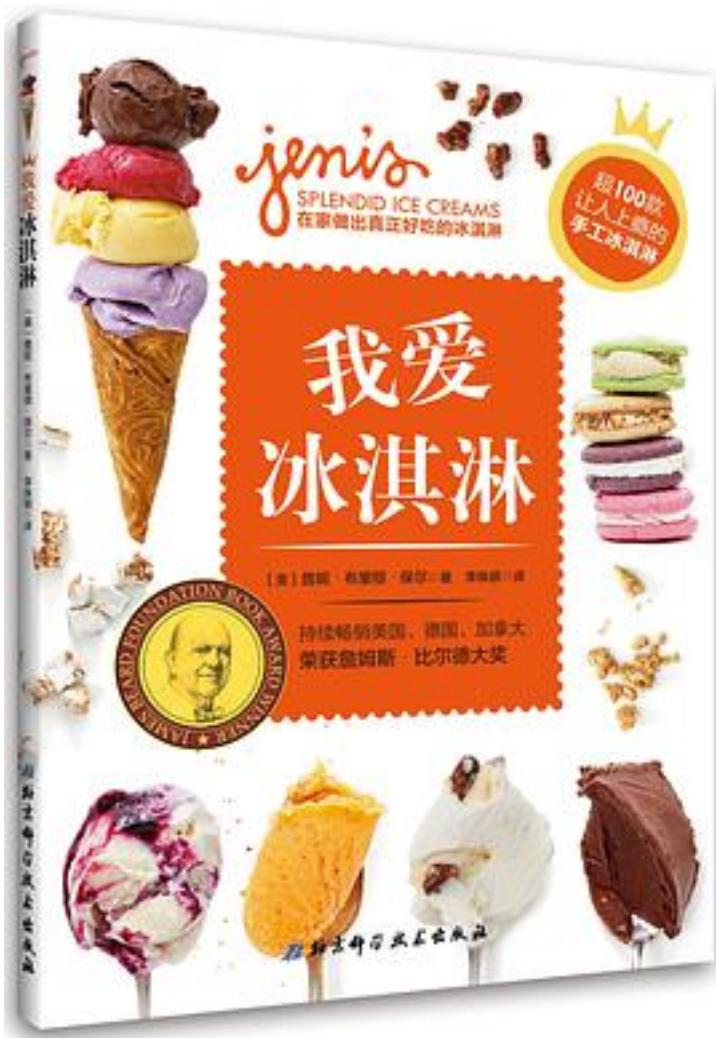


我爱冰淇淋



[我爱冰淇淋_下载链接1](#)

著者:〔美〕詹妮·布里顿·保尔

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2015-7-1

装帧:平装

isbn:9787530477557

这是一本真正追求口味的冰淇淋书，书中的每一个配方都极致美味，共有超100款口味。详尽的文字讲解让你在家就能做出真正好吃的冰淇淋。

这是一本让你轻松做出绝妙的冰淇淋的魔法书，在本书中，“能做出世界上最好吃的冰淇淋”的詹妮·布里顿·保尔亲自为你讲解如何在家制作真正好吃的冰淇淋。

本书不仅讲解了制作冰淇淋的基本方法和知识，更以详尽的文字提供了超100款令人上瘾的冰淇淋的配方和制作过程，如世界上最浓郁的巧克力冰淇淋、海盐焦糖冰淇淋、顶级黑核桃冰淇淋等。作者詹妮对冰淇淋的口味有着极致的追求，她不仅能做出“世界上最浓郁的巧克力冰淇淋”，更能将各种美味的食材应用于冰淇淋制作中。在书中，她将多年来制作冰淇淋的心得全部分享给大家。

另外，书中还详细讲解了雪芭、冰淇淋三明治、分层冰淇淋、圣代、蛋筒以及各种辅料的制作方法，是一本真正的冰淇淋制作圣经。

本书以出众的内容和品质持续热销美国、德国、加拿大和日本，并荣获了2012年度詹姆斯·比尔德大奖，希望它也能给中国的读者带来舌尖上的享受。

作者介绍:

〔美〕詹妮·布里顿·保尔对制作冰淇淋有着非凡的热情。她于1996年开始制作冰淇淋，2002年创办了第一家“Jeni’s Splendid Ice Creams”冰淇淋店。詹妮能制作出许多味道绝妙的冰淇淋，她的冰淇淋受到了越来越多的人的喜爱。现在她在美国俄亥俄州已经拥有了8家分店，零售客户遍布整个美国。其冰淇淋店被誉为世界上最好的冰淇淋店之一。

目录: 承诺	1
詹妮的故事	3
快速入门	8
原料与工具	13
冰淇淋工艺	16
春	21
烤草莓酪乳冰淇淋	24
萨凡纳奶油薄荷冰淇淋	25
炒米冰淇淋	26
伯爵红茶冰淇淋	27
甘菊霞多丽冰淇淋	28
烤开心果冰淇淋	29
烤大黄酸奶冰淇淋	30
百香果酸奶冰淇淋	31
柠檬酸奶冰淇淋	32
柠檬蓝莓酸奶冰淇淋	33
菠萝加法国红椒雪芭	33
大黄派圣代	34
马卡龙冰淇淋三明治	37
夏	39
甜玉米黑覆盆子冰淇淋	42
科纳咖啡黑啤冰淇淋	43
山羊奶酪冰淇淋	44
山羊奶酪冰淇淋加干邑白兰地无花果	45
芫荽冰淇淋	45

甜菜冰淇淋	46
后院薄荷冰淇淋	47
西芹冰淇淋	48
甜罗勒和蜂蜜松子冰淇淋	49
黄瓜蜜瓜辣味酸奶冰淇淋	50
流行艺术推推乐冰淇淋	52
巧克力脆皮蛋筒冰淇淋	53
酸啤酒雪芭	54
黑布林和黑加仑兰比克雪芭	54
樱桃兰比克雪芭	54
桃子兰比克雪芭	55
西瓜柠檬汁雪芭	55
农贸市场圣代	56
白朗姆果仁糖酱圣代	57
秋	59
世界上最浓郁的巧克力冰淇淋	62
可可金芬黛尔冰淇淋	63
黑巧克力薄荷冰淇淋	63
雷司令煮梨雪芭	63
海盐焦糖冰淇淋	64
碎石路冰淇淋	65
烤苹果雪芭	65
七叶树州冰淇淋	66
八角冰淇淋	67
五香烤南瓜冰淇淋	68
橄榄油冰淇淋	69
干邑白兰地冰淇淋	70
朗姆酒冰淇淋加烤椰子	71
波本威士忌冰淇淋加黄油烤山核桃	71
蔓越莓皇家雪芭	71
枫糖冰淇淋	72
黑糖蜜果仁糖冰淇淋	73
黑布林布丁冰淇淋	73
橡树谷嫩高德奶酪冰淇淋	74
戈贡佐拉甜奶酪冰淇淋	75
分层冰淇淋	77
甜薯冰淇淋	78
青柠小豆蔻酸奶冰淇淋	79
奥斯陆仙品圣代	80
托斯卡纳圣代	81
冬	83
最炫的鸡尾酒	88
乌干达香草茉莉冰淇淋	89
浆果酥粒冰淇淋	89
香蕉冰淇淋	90
古驰穆穆袍	91
奶香最浓的巧克力冰淇淋	92
罗克斯伯里路冰淇淋	92
牛奶巧克力冰淇淋加糖渍金葡萄干	93
抗流感雪芭	93
皇后城辣味冰淇淋	94
黑咖啡冰淇淋	95
黄油蛋糕冰淇淋	96
曼谷花生冰淇淋	97

顶级黑核桃冰淇淋	98
葡萄柚木槿花酸奶冰淇淋	99
烤布里欧修冰淇淋	100
三奶冰淇淋	101
柠檬奶油冰淇淋	102
褐色黄油大杏仁脆糖冰淇淋	103
野莓薰衣草冰淇淋	104
黄油冰淇淋加蜂蜜山核桃果仁糖	105
橙花冰淇淋加黑巧克力碎	105
依兰冰淇淋加丁香和蜂窝糖	105
巧克慕圣代	106
曼谷一夜圣代	107
烤阿拉斯加派	109
基础技法	111
材料来源	127

• • • • • (收起)

[我爱冰淇淋](#) [下载链接1](#)

标签

冰淇淋

美食

牛奶

甜品

想看

奶油

夏天

厨艺

评论

此书的基础部分写得十分详细，是我见过非工程类大学书里字数最多的，看完就能入门了

不是单纯的食谱书，讲了作者的创业史，很有激情的书啊~~~

美国知名冰淇淋店Jeni's Splendid Ice Creams被以书的形式搬到中国来了，100多种极致美味的冰淇淋。

[我爱冰淇淋 下载链接1](#)

书评

今天把书中三大种类的冰淇淋各选一样实验了一下（分别是奶油比重较大的冰淇淋，水的比重较大的雪芭和脱水酸奶比重较大的酸奶冰淇淋），这里记录一下自己的感受。这本书的方子和一般主流加鸡蛋黄的方子不同，主要靠加长液体沸腾时间让水分蒸发和加玉米淀粉类似勾芡的方...

[我爱冰淇淋 下载链接1](#)