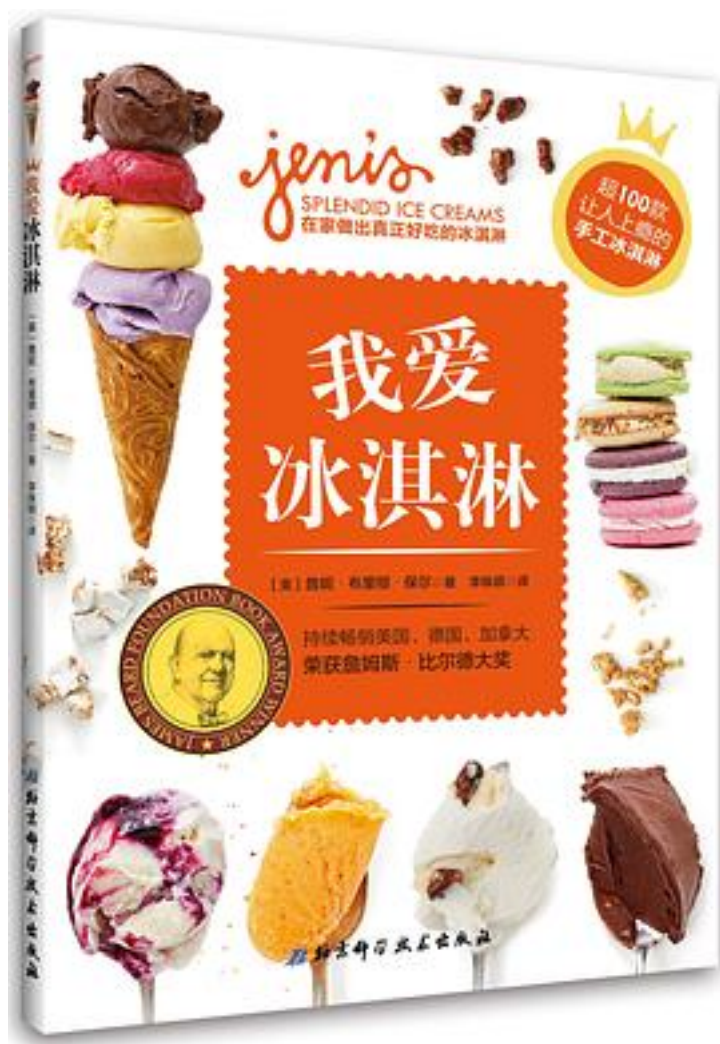


我爱冰淇淋



[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

芜荬冰淇淋..... 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 |
| 乌干达香草荚冰淇淋 | 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](#)