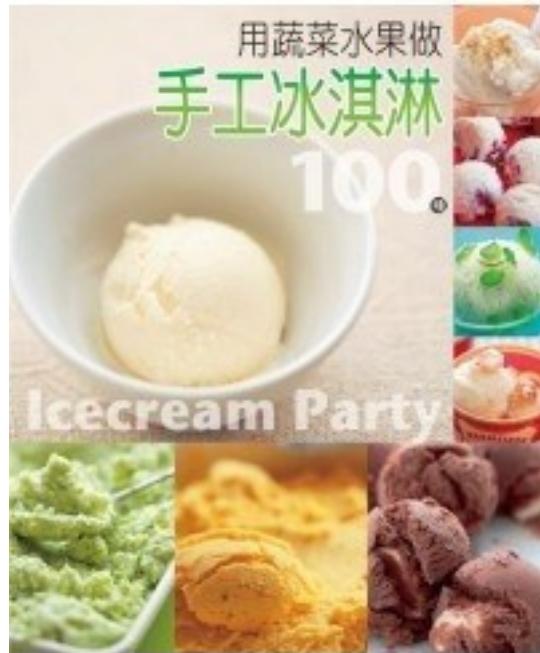


用蔬菜水果做手工冰淇淋



[用蔬菜水果做手工冰淇淋 下载链接1](#)

著者:長谷川 惠

出版者:楓書坊

出版时间:2009-9

装帧:平装

isbn:9789866485770

關於本書所使用的食材

牛奶是最大的重點!

本書所介紹的冰淇淋，決定其味道好壞的關鍵非牛奶莫屬！我從小就是拼命喝牛奶長大的，可能是因為這樣吧！我雖然也很喜歡使用雞蛋作成的重口味冰淇淋，但是更喜歡利用美味的牛奶作出風味質樸溫和的冰淇淋。我永遠不會忘記第一次品嚐到以牛奶為基底的義大利風味冰淇淋時的感動！之所以會想要在自己的店裡試著作作看，也是因為「想

要吃到就像是在喝美味牛奶的冰淇淋！」的緣故。

一般在超級市場裡販售的牛奶，絕大部分都因為保存期限的問題，而採取了高溫殺菌的作法。這種作法雖然可以延長保存的期限，但是美味也有可能會被殺光光。因此，我都使用低溫殺菌的牛奶。由於是以較低的溫度慢慢地加熱，所以比較不會變質，清淡爽口的滋味是其特徵。

作者介绍:

目录:

[用蔬菜水果做手工冰淇淋 下载链接1](#)

[标签](#)

食谱

美食

日本

[评论](#)

[用蔬菜水果做手工冰淇淋 下载链接1](#)

[书评](#)

[用蔬菜水果做手工冰淇淋 下载链接1](#)