

## ◆72 款美味冰品（P372）

时尚饮食美味冰品，一直以来是市场畅销的饮品，深受男女老少的喜爱。以冰品为主题的店铺琳琅满目，生意火爆。本技术介绍了几十款美味新潮的冰品制作，适合开店经营或流动经营者运用创业致富。

### 一、糖水制作

#### 1、蜜糖水

材料：水 300 毫升、蜂蜜 500 克。

做法：水煮沸，加入蜂蜜拌匀溶解冷却即可。

#### 2、白糖水

材料：水 300 毫升、白砂糖 700 克。

做法：水煮沸，加入白砂糖拌匀溶解冷却即可。

#### 3、红糖水

材料：水 300 毫升、红砂糖 800 克。

做法：水煮沸，加入红砂糖拌匀溶解冷却即可。

#### 4、抹茶糖水

材料：水 350 毫升、抹茶粉 20 克、玉米粉 20 克、白砂糖 50 克。

做法：水 300 毫升加热后放入抹茶粉拌至溶解，倒入稀释玉米粉(玉米粉和 50 毫升水调匀)，煮沸，冷却后拌入白砂糖即可。

#### 5、奶水

材料：炼乳 200 毫升、牛奶 100 毫升。

做法：将炼乳与牛奶 2：1 的比例混合拌匀。

#### 6、巧克力酱

材料：水 120 克、鲜奶 210 克、麦芽糖 30 克、白砂糖 70 克、可可粉 40 克、苦甜巧克力 280 克、苦巧克力 20 克、吉利丁片 11 克。

做法：

(1)将水煮沸加入白砂糖及可可粉拌匀倒入苦甜巧克力及苦巧克力；

(2)加热鲜奶；

(3)吉利丁加冷开水泡软备用；

(4)向做法 2 的材料中加入麦芽糖煮沸至 103℃；

(5)将做法 1 中的材料倒入做法 3、4 中的材料中拌匀，过筛冷却装瓶即可。

### 二、水果酱汁制作

#### 1、奇异果酱汁

材料：奇异果 270 克、糖水 300 毫升、柠檬汁 100 毫

升、冷开水 50 毫升、玉米粉 10 克。

做法：

(1)奇异果去皮切丁打成汁，拌入糖水、柠檬汁加

热；

(2)水 50 毫升先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸，另放入 1 个去皮切丁奇异果，待冷却即可。

2、苹果醋酱汁

材料：苹果 2 个、柠檬汁 100 毫升、糖水 200 毫升、冷开水 50 毫升、玉米粉 10 克、苹果醋 100 毫升、蜂蜜 60 毫升。

做法：

(1)苹果去皮、去核、打汁，和柠檬汁、糖水、冷开水 100 毫升加热；

(2)水 50 毫升，先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 的材料拌匀煮沸；

(3)冷却后再放入苹果醋及蜂蜜即可。

3、草莓酱汁

材料：草莓 15-18 个、柠檬汁 100 毫升、糖水 200 毫升、苹果(去皮打汁)100 毫升、冷开水 50 毫升、玉米粉 10 克。

做法：

(1)草莓 10-12 个打汁，和柠檬汁、糖水、苹果汁加热；

(2)水 50 毫升先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸；

(3)冷却后再放入新鲜草莓 5-6 个即可。

4、芒果酱汁

材料：芒果(取肉)11/2 个、糖水 200 毫升、水蜜桃 1/2 个、冷开水 50 毫升、玉米粉 10 克。

做法：

(1)芒果 1 个、糖水、水蜜桃打汁，加热；

(2)水 50 毫升先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸，放入半个切丁芒果肉，待冷却即可。

5、葡萄柚葡萄酱汁

材料：葡萄柚 300 克、葡萄(去皮、籽)500 克、糖水 200 毫升、冷开水 50 毫升、玉米粉 10 克。

做法：

(1)葡萄、葡萄柚打汁，加入糖水加热；

(2)水 50 毫升，先加入米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸，另放入 5-6 个去皮、籽葡萄，待冷却即可。

6、番茄酱汁

材料：番茄 180 克、柠檬汁 150 毫升、玉米粉 10 克、糖水 200 毫升、梅子粉 5 克。

做法：

(1)番茄打成汁，拌入糖水、柠檬汁加热；

#### 7、水果茶酱汁

材料：凤梨 1/8 个、草莓 2 个、糖水 40 毫升、柳橙汁 50 毫升、苹果 1/4 个、红茶包 1 个、哈密瓜 1/4 个、冷开水 50 毫升、水蜜桃 1/4 个、玉米粉 10 克。

做法：

(1)所有水果打汁后，加热煮沸，放入红茶包泡约 3 分钟；

(2)水 50 毫升先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸，待冷却即可。

#### 8、桂花蜜酱汁

材料：桂花 50 克、水 250 毫升、玉米粉 10 克、蜂蜜 300 毫升。

做法：

(1)水 200 毫升煮沸后加入桂花再煮 2 分钟；

(2)水 50 毫升先加入玉米粉稀释，再加入做法 1 中的材料并拌匀煮沸；3)待冷却后加入蜂蜜拌匀即可。

### 三、五谷杂粮酱汁制作

#### 1、红豆酱料

材料：红豆 450 克、85℃热水 1000 毫升、砂糖 350 克。

做法：

(1)红豆先泡水 5 小时备用；

(2)红豆加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 35 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，加热至水量降达豆身表面；

(4)倒入砂糖拌匀后，继续熬煮 15 分钟，待冷却即可。

#### 2、薏仁酱料

材料：薏仁 450 克、85℃热水 1000 毫升、砂糖 350 克。

做法：

(1)薏仁先泡水 8 小时备用；

(2)薏仁加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 30 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，加热至水量降达豆身表面；

(4)倒入砂糖拌匀后，继续熬煮 15 分钟，待冷却即可。

#### 3、绿豆酱汁

材料：绿豆 450 克、85℃热水 1000 毫升、砂糖 350 克。

做法：

(1)绿豆先泡水 1 小时备用；

(2)绿豆加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 30 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面；

(4)倒入砂糖拌匀后，继续熬煮 15 分钟，待冷却即可。

#### 4、蚕豆酱料

材料：蚕豆 450 克、85℃热水 1000 毫升、砂糖 350 克。

做法：(1)蚕豆先泡水 24 小时备用；

(2)蚕豆加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 25 分钟，(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 500 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面；

(4)倒入砂糖拌匀后，继续熬煮 16 分钟，待冷却即可。

#### 5、黑豆酱料

材料：黑豆 300 克、85℃热水 2400 毫升、砂糖 350 克。

做法：

(1)黑豆先泡水 15 分钟备用；

(2)加入 800 毫升热水，以大火盖煮沸后转以小火熬煮约 30 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 800 毫升热水加盖煮，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面；

(4)第三次加热水 800 毫升加盖煮，大火煮沸转以小火将黑豆煮至全熟，水降至豆表面以下；

(5)倒入砂糖后再焖 15 分钟，待冷却即可。

#### 6、绿豆仁酱料

材料：绿豆仁 450 克、85℃热水 500 毫升、砂糖 350 克。

做法：

(1)绿豆仁先泡水 1 小时备用；

(2)绿豆仁加入 250 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 30 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面)；

(3)再加入 250 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，至水量降达豆身表面；

(4)倒入砂糖拌匀后，继续熬煮 15 分钟，待冷却即

可。

#### 7、莲子酱料

材料：新鲜莲子 200 克、85℃热水 500 毫升、冰糖 400 克。

做法：

(1)莲子加入 250 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮约 20 分钟(每隔几分钟搅动一次，至水量降达莲子表面)；

(2)再加入 250 毫升热水，大火煮沸转以小火熬煮，每隔几分钟搅动一次，至水量降达莲子表面。

(3)倒入冰糖拌匀后，继续熬煮 15 分钟，待冷却即可。

#### 8、汤圆酱料

材料：汤圆 300 克、85℃热水 1000 毫升、糖水 50 毫升(任何糖水均可)。

做法：(1)汤圆加入 400 毫升热水中煮沸约 5 分钟，加水 300 毫升，煮沸，再加水 300 毫升煮沸，捞出、过冰水、沥干；

(2)将汤圆渍泡在糖水中 2 小时即可。

#### 四、果醋制作

##### 1、苹果醋

材料：苹果 600 克、砂糖 350 克、糙米醋 400 克。

做法：

(1)苹果清洗后擦干或风干；

(2)苹果切小块状，放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

##### 2、梅醋

材料：梅子 600 克、砂糖 400 克、糙米醋 400 克。

做法：

(1)梅子清洗后风干；

(2)梅子放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

##### 3、凤梨醋

材料：凤梨 500 克、砂糖 500 克、糙米醋 350 克。

做法：

(1)凤梨清洗后风干；

(2)凤梨切小块状，放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

##### 4、番茄醋

材料：番茄 600 克、砂糖 350 克、糙米醋 400 克。

做法：

(1)番茄清洗后风干；

(2)番茄切小块状，放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

#### 5、百香果醋

材料：百香果 600 克、砂糖 350 克、糙米醋 400 克。

做法：

(1)百香果清洗后风干；

(2)百香果剖开取果肉，放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

#### 6、草莓醋

材料：草莓 600 克、砂糖 400 克、糙米醋 400 克。

做法：

(1)草莓清洗后风干；

(2)草莓放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

#### 7、橄榄醋

材料：橄榄 600 克、砂糖 450 克、糙米醋 350 克。

做法：

(1)橄榄清洗后风干；

(2)橄榄放入瓶中，加入砂糖，倒入糙米醋，轻敲瓶底去气泡即可封盖；

(3)浸泡约 1 个月即可稀释饮用。

#### 刨冰类

1、日式刨冰材料：冰块 1 块、红豆酱料 1 汤匙、汤圆酱料 1/2 汤匙、抹茶糖水 100 升、奶水 50 毫升、冰淇淋 1 球。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量；(2)刨冰依序淋上红豆、汤圆酱料；(3)再加入抹茶糖水、奶水、盖上冰淇淋即可。

2、芒果刨冰材料：冰块 1 块、芒果酱汁 200 毫升、芒果果肉适量(切丁)。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量。(2)将刨冰淋上芒果酱汁，再撒上芒果肉丁即可。

3、苹果蜜醋刨冰材料：冰块 1 块、苹果醋 200 毫升、苹果片适量。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量。(2)将刨冰淋上苹果醋，再放上苹果片即可。’

4、五行五色刨冰材料：冰块 1 块、黑豆酱料 1/2 汤匙、红豆酱料 1/2 汤匙、绿豆酱料 1/2 汤匙、莲子酱料 1/2 汤匙、红糖水 100 毫升。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量；(2)刨冰依序淋上黑豆、红豆、绿豆、莲子酱料；(3)再淋上红糖水拌匀即可。

5、草莓刨冰材料：冰块 1 块、酱汁 200 毫升、草莓

5 个(切丁)冰淇淋 1 球。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量；(2)将刨冰淋上草莓酱汁，再放入草莓丁，盖上冰淇淋即可。

6、奇异果刨冰材料：冰块 1 块、奇异果酱汁 200 毫升、奇异果 2 个(切丁)。做法：(1)使用

刨冰机刨下冰块，取一盘的量；(2)将刨冰淋上奇异果酱汁，再撒入奇异果丁即可。

7、番茄刨冰材料：冰块 1 块、番茄酱汁 200 毫升、番茄 5 片、番茄醋 20 毫升。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量；(2)将刨冰淋上番茄酱汁，再将番茄置于面上淋上番茄醋即可。

8、红柚葡萄刨冰材料：冰块 1 块、葡萄柚葡萄酱汁 200 毫升、葡萄柚 5 瓣、葡萄 5 粒。做法：(1)使用刨冰机刨下冰块，取一盘的量。(2)将刨冰淋上葡萄柚葡萄酱汁，再将葡萄柚和去皮、籽的葡萄置于面上即可。

#### 绵绵冰类

##### 1、黑凤巧酥绵绵冰

材料：牛奶冰砖 500 克、巧克力饼干 2 片、白糖水 30 毫升、鲜奶油 50 毫升、牛奶 150 毫升、巧克力酱 20 毫升、巧克力豆适量。

做法：

(1)将牛奶冰砖、1 片巧克力饼干、糖水、鲜奶油、巧克力豆放入冰沙机中，倒入牛奶、巧克力酱，启动拌匀；

(2)再加入 1 片巧克力饼干，启动拌匀，装盛，再另外撒上巧克力豆，放上饼干装饰即可。

##### 2、红豆牛奶绵绵冰

材料：牛奶冰砖 500 克、红豆酱料 1 1/2 大匙、牛奶 200 毫升。

做法：(1)将牛奶冰砖放入冰沙机中，倒入牛奶，启动拌匀；

(2)加入红豆酱料 1 大匙，再拌匀打至雪绵状，装盘，淋上 1/2 大匙红豆酱料即可。

##### 3、绿豆牛奶绵绵冰

材料：牛奶冰砖 500 克、绿豆酱料 1 1/2 大匙、牛奶 200 毫升。

做法：

(1)将牛奶冰砖放入冰沙机中，倒入牛奶，启动拌匀；

(2)加入绿豆酱料 1 大匙，再拌匀打至雪绵状，装盘，淋上 1/2 大匙绿豆酱料即可。

##### 4、蚕豆牛奶绵绵冰

材料：牛奶冰砖 500 克、蚕豆酱料 1 1/2 大匙、牛奶 200 毫升。

做法:

(1)将牛奶冰砖放入冰沙机中, 倒入牛奶, 启动拌匀;

(2)加入蚕豆酱料 1 大匙, 再拌匀打至雪绵状, 装盘, 淋上 1/2 大匙蚕豆酱料即可。

5、和风抹茶绵绵冰

材料: 牛奶冰砖 500 克、抹茶粉 20 克、鲜奶油 50 毫升、牛奶 200 毫升、果糖 30 毫升。

做法:

(1)将牛奶冰砖、抹茶粉、鲜奶油、牛奶、果糖倒入冰沙机内拌匀;

(2)倒入容器中, 再另外撒些抹茶粉即可。

6、凤梨蜜醋绵绵冰

材料: 冰块 500 克、苹果 1/2 个、凤梨醋 100 毫升、芹菜 1/2 根、冷开水 200 毫升、红糖水 50 毫升、凤梨 1/8 个。

做法: (1)将凤梨醋、冷开水、凤梨、苹果、芹菜放入果汁机中, 搅拌均匀后过滤;

(2)将冰块与做法 1 中的材料倒入冰沙机中搅拌至雪泥状, 淋上红糖水即可。

7、水果茶绵绵冰

材料: 冰块 500 克、水果茶酱汁 250 毫升、综合水果丁适量。

做法:

(1)将水果茶酱汁倒入冰沙机中, 放入冰块, 开启电源拌匀;

(2)装入容器中, 加入综合水果丁即可。

8、夏日醋梅绵绵冰

材料: 冰块 500 克、柠檬汁 25 毫升、苹果醋 100 毫升、橘子汁 25 毫升、冷开水 200 毫升、芒果肉丁适量、话梅 5~6 颗、红糖水 50 毫升。

做法:

(1)将冰块、苹果醋、冷开水、柠檬汁、橘子汁放入冰沙机中;

(2)话梅泡热水取果肉, 放入冰沙机中, 开启电源搅拌至雪泥状;

(3)倒入容器中, 加上芒果肉丁, 淋上红糖水即可。

冰淇淋类

1、香草鲜奶冰淇淋材料: 鲜奶 300 毫升、细砂糖 60 克、炼乳 100 毫升、盐少许、蛋黄 3 个、鲜奶油 250 毫升。

做法: (1)鲜奶、炼乳混合, 再以小火煮 5 分钟(不断搅拌以免烧焦); (2)将蛋黄与细砂糖充分搅拌打成乳白色, 并加入盐; (3)将做法 1 中的材料分次加入做法 2 的材料中拌匀, 加热至 50℃(不断搅拌)熄火; (4)以筛网过滤做法 3 中的材料, 放凉备用; (5)鲜奶油打发至打蛋



器拉起鲜奶油不呈滴落状态；(6)将做法 4 的材料倒入做法 5 的材料中拌匀，放入冷冻；(7)冰约 2 小时取出，以打蛋器拌匀增加冰淇淋膨松口感，再放回冷冻，此步骤重复 3 次即可。

2、水果圣代冰淇淋材料：冰淇淋 2~3 球、芒果 1/4 个、奇异果 1/2 颗、草莓 2 个、草莓酱汁适量、卷心酥 2 支。做法：(1)芒果、奇异果洗净去皮切丁，草莓洗净切丁；(2)将冰淇淋装盛容器中，淋上草莓酱汁；(3)加入做法 1 中的材料，放上卷心酥即可。

3、雪球冰淇淋材料：冰淇淋适量、衬纸模适量、太白粉少许、长方形蛋糕适量、红豆酱料适量。做法：(1)长形蛋糕切 2~3 片(约 0.2 厘米厚)备用；(2)将衬纸模蘸太白粉展平，垫上蛋糕薄片；(3)放入 1 球冰淇淋，包起收合；(4)食用前撒下红豆酱料即可。

4、草莓卷心冰淇淋材料：冰淇淋 3~4 球、炼乳 100 毫升、鸡蛋 2 个、热水 40 毫升、细砂糖 100 克、低筋面粉 130 克、盐少许、草莓 3~4 颗(切丁)。做法：(1)蛋打散，加入细砂糖、盐拌至融化；(2)炼乳、热水拌匀加入做法 1；(3)低筋面粉过筛加入做法 2 的材料中拌匀；(4)平底锅加热倒入少许油(5)面糊倒入锅内、抹平，将两面煎至金黄色；(6)待凉放入冰淇淋、草莓丁卷起，切段即可食用。

5、彗星冰淇淋，材料：冰淇淋 3 球、玉米粉 300 克、低筋面粉 200 克、水 170 毫升、糖 20 克、长形蛋糕 1/2 条。做法：(1)玉米粉、低筋面粉、糖、水拌匀；(2)长形蛋糕切片(每片约 0.3 厘米厚)，将冰淇淋包起；(3)将做法 2 的材料裹上做法 1 的面糊，放入油锅中炸约 30 秒钟即可。

6、透心凉三明治冰淇淋材料：各式冰淇淋适量、蓝莓酱适量、吐司 3 片。做法：(1)冰淇淋融化备用；(2)吐司去边，将冰淇淋均匀涂抹在吐司上，预做第一层；(3)同做法 2 制作第二层后，再抹上蓝莓酱堆叠起来，盖上第三片吐司，迅速用保鲜膜包住；冷冻 2 小时，食用时切块即可。

7、可丽饼冰淇淋材料：冰淇淋适量、高筋面粉 40 克、鸡蛋 3 个、水 100 毫升、鲜奶油 50 毫升、新鲜水果丁适量、低筋面粉 45 克。做法：(1)将鸡蛋打散加入鲜奶油拌匀；(2)高、低筋面粉加水拌匀后加入做法 1；(3)低筋面粉、玉米粉过筛加入做法 2 的材料中拌匀；(4)平底锅加热，倒入少许油；(5)面糊倒入锅内、抹平，将两面煎至金黄色；(6)待凉放入冰淇淋，淋上喜爱酱汁，折成三角形即可。

8、冰淇淋泡芙材料：冰淇淋适量、高筋面粉 40 克、鸡蛋 3 个、水 100 毫升、鲜奶油 50 毫升、新鲜水果工适量、低筋面粉 45 克。做法：(1)将蛋打散加入鲜奶油拌匀；

(2)高、低筋面粉加水拌匀后加入做法 1；(3)将面糊放入挤花袋，挤入烤盘(每个约 2~3 克)；(4)烤箱预热，以 180℃烤约 15 分钟，再焖约 15 分钟取出。(5)泡芙于 1/2 处片开，放入冰淇淋，再加入水果丁即可。

#### 冰角类

1、南瓜盅冰角材料：冰块 1 块、老姜 5 克、南瓜 1 个(约 300 克)、牛奶 20 毫升、热开水 500 毫升、砂糖 150 克。

做法：(1)南瓜剖半，半个以热水煮熟软化以取果肉；(2)做法 1 的材料和切片老姜、牛奶、砂糖一起倒入果汁机中拌匀，过滤取汁；(3)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取用 500 克；(4)做法 2 中的材料倒入装有碎冰角的另半个南瓜中拌匀即可。

2、水果冰角材料：冰块 1 块、综合水果 450 克(切片)、水果茶酱汁 250 毫升、冷开水 100 毫升。做法：(1)将 00

水果茶酱汁，冷开水放入果汁机中拌匀；(2)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取 1/2 杯；(3)将做法 1 中的材料倒入装有碎冰角的容器中拌匀，加入综合水果片即可。

3、水云梅醋冰角材料：冰块 1 块、冷开水 200 毫升、水云 50 克、金橘片少许、梅醋 100 毫升、红糖水 30 毫升。做法：(1)将梅醋，冷开水拌匀后加入水云；(2)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取用 1/2 杯；(3)将做法 1 的材料倒入装有碎冰角容器中，放入金橘片，淋上红糖水拌匀即可。

4、琉璃冻冰角材料：冰块 1 块、果冻 60 克(切丁)、葡萄柚葡萄酱汁 200 毫升、梅子汁 20 毫升、红糖水 30 毫升、金橘片适量、冷开水 100 毫升。做法：(1)葡萄柚葡萄酱汁、冷开水、梅子汁、红糖水拌匀，将果冻放入渍泡 20 分钟；(2)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取 1/2 杯；(3)将做法 1 的材料倒入冰球中，加入金橘片，放入装盛碎冰角的容器中拌匀即可。

5、仙草蜜饮冰角材料：冰块 1 块、仙草冻 60 克(切丁)、菊花 20 克、水 200 毫升、蜂蜜 30 毫升、红糖水 40 毫升。做法：(1)菊花投入沸水中煮约 2 分钟，沥干冷却，加入红糖水拌匀；(2)仙草冻加蜂蜜渍泡 15 分钟；(3)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取 1/2 杯；(4)将做法 1、2 倒入装碎冰角容器中拌匀即可。

6、蜜世界冰角材料：冰块 1 块、市售蔓越莓汁 45 毫升、蜜世界 1 个。做法：(1)将蜜世界果肉用汤匙挖取出；(2)取 1/2 果肉和蔓越莓汁倒入果汁机中拌匀；(3)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取 300 克；(4)将做法 2 中的材料和另 1/2 挖取出的剩余果肉倒入装有碎冰角容器中拌匀即可。

7、多味冰角材料：冰块1块、新鲜芦荟60克、苹果醋60毫升、综合果汁300毫升、蜂蜜30毫升、盐少许。做法：(1)芦荟洗净去皮刺取果肉，与蜂蜜、盐拌匀渍泡10分钟；(2)使用敲冰器将冰块敲成碎冰角，取300克；(3)将做法1的材料倒入装有碎冰角容器中，加入苹果醋、综合果汁拌匀，另加水果丁装饰即可。

#### 冰沙类

1、热带风情冰沙材料：冰块200克、香蕉1/2根、凤梨1/8个、苹果1/4个、奇异果1/4颗、柠檬汁10毫升、白糖水30毫升、芒果酱汁200毫升。做法：(1)水果切丁，所有材料倒入冰沙机中，开启电源搅拌至雪泥状；(2)倒入杯中，再以新鲜水果装饰即可。

2、宇治金时冰沙材料：冰块200克、红豆酱料1汤匙、抹茶糖水100毫升、牛奶100毫升、鲜奶油20毫升、果糖15毫升。做法：(1)将材料(除抹茶糖水、红豆酱料以外)倒入冰沙机，开启电源打至雪泥状；(2)倒入容器后加入抹茶糖水、红豆酱料即可。

3、冬之恋冰沙材料：冰块200克、奶粉10克、草莓酱汁100毫升、蜂蜜15毫升、牛奶100毫升、苹果1/4个(切片)、果糖15毫升。做法：(1)将冰块、草莓酱汁、牛奶、果糖、奶粉、蜂蜜倒入冰沙机中，开启电源搅拌至雪泥状；(2)倒入杯中并以苹果片装饰即可。

4、水蜜桃冰沙材料：冰块200克、蜜桃汁100毫升、柳橙汁50毫升；罐装水果蜜桃果肉适量。做法：(1)将所有材料(除罐装水蜜桃果肉)倒入冰沙机，加入冰块打至雪泥状；(2)倒入容器中，加入罐装水蜜桃果肉即可。另可加入新鲜水果装饰。

5、芒果冰沙材料：冰块200克、柳橙汁100毫升、芒果酱汁200毫升、白糖水100毫升、柠檬汁100毫升、芒果1/4个。做法：(1)芒果洗净、去皮、切丁备用；(2)其余材料倒入冰沙机中，开启电源搅拌至雪泥状；(3)倒入杯中并加入芒果丁即可。另可加入新鲜水果、鲜奶油装饰。

6、番茄酸奶冰沙材料：冰块300克、柠檬汁300毫升、番茄酱汁200毫升、小番茄2个(切丁)、梅子粉适量、巧克力米适量、酸奶2罐。做法：(1)将所有材料(小番茄、巧克力米除外)倒入冰沙机中，开启电源搅拌至雪泥状；(2)倒入杯中并加入小番茄、巧克力米即可。

7、金橘柠檬雪泥冰沙材料：冰块200克、橘子汁50毫升、柠檬汁50毫升、柳橙汁100毫升、白糖水30毫升、酸梅果肉适量、金橘片适量。做法：(1)将果汁、白糖水及酸梅果肉倒入冰沙机中，放入冰块后开启电源搅拌至雪泥状；(2)倒入杯中并以金橘片装饰即可。

8、葡萄柚雪泥冰沙材料：冰块200克、葡萄柚(榨

汁)50 毫升、冷开水 100 毫升、葡萄柚葡萄酱汁 200 毫升、柠檬汁 10 毫升、白糖水 20 毫升、葡萄柚果肉 2 瓣。做法:

(1)将葡萄柚汁、葡萄柚酱汁、冷开水、柠檬汁、白糖水倒入冰沙机中,放入冰块后开启电源搅拌至雪泥状;

(2)倒入杯中并加入葡萄柚即可。

#### 奶昔类

1、蓝莓奶昔材料:冰淇淋 2 勺、酸奶(小)1 罐、蓝莓酱 150 毫升、牛奶 200 毫升。做法:(1)将牛奶、蓝莓酱、酸奶放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后配以水果装饰即可。

2、绿豆奶昔材料:冰淇淋 2 勺、绿豆仁酱料 100 毫升、牛奶 300 毫升、红糖水 10 毫升。做法:(1)将绿豆仁酱料、牛奶放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后淋上红糖水即可。

3、黑芝麻奶昔材料:冰淇淋 2 勺、黑芝麻(烘炒过)30 克、牛奶 200 毫升、红糖水 10 毫升。做法:(1)将黑芝麻、牛奶放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后淋上红糖水即可。

4、元气抹茶奶昔材料:冰淇淋 2 勺、牛奶 200 毫升、抹茶粉 20 克、抹茶糖水 10 毫升、巧克力米适量。做法:(1)将抹茶粉、牛奶放入果汁机中,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后淋上抹茶糖水,再撒上巧克力米装饰即可。

5、草莓奶昔材料:冰淇淋 2 勺、草莓酱汁 100 毫升、牛奶 200 毫升。做法:(1)草莓酱汁、牛奶放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后再淋上少许草莓酱汁即可。

6、黑旋风奶昔材料:冰淇淋 2 勺、巧克力饼干 2 片、苏打饼干 1 片、牛奶 200 毫升、巧克力酱 10 毫升、巧克力块 3 块。做法:(1)将巧克力饼干、苏打饼干、牛奶、巧克力块放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后淋上巧克力酱,另用巧克力饼干装饰即可。

7、迷雾水果奶昔材料:冰淇淋 2 勺、芒果肉 2 大片、柳橙 2 片、牛奶 100 毫升、蔬果冰砖 200 克。做法:(1)芒果肉、柳橙、牛奶、蔬果冰砖放入果汁机、再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后另以新鲜水果装饰。

8、香槟葡萄奶昔材料:冰淇淋 2 勺、苹果汁 100 毫升、牛奶 100 毫升、红葡萄酒 50 毫升、葡萄干适量。做法:(1)苹果汁、牛奶、红葡萄酒放入果汁机,再加入冰淇淋;(2)开启电源搅拌均匀后撒上葡萄干即可。

#### 冰棒类

1、蓝莓乳酸冰棒材料:酸奶 180 毫升、市售蓝莓酱 60 克、白糖水 60 毫升。做法:(1)将酸奶、蓝莓酱、白糖水

倒入果汁机中搅拌均匀；(2)倒入冰棒盒中冷冻即可。

2、菊花蜜冰棒材料：菊花 20 克、甘草片 2 片、热水 300 毫升、蜂蜜 45 毫升、枸杞 6 粒、白糖水 40 毫升。做法：

(1)将热水及菊花煮沸、关小火，倒入枸杞及甘草再煮约 2 分钟熄火；(2)过滤取汁，拌入蜂蜜、白糖水、冷却后倒入冰棒盒冷冻即可。

3、橘枣茶冰棒材料：绿茶包 2 包、橘子 3 个、热水 250 毫升、白糖水 80 毫升、红枣 3 颗、柳橙汁 100 毫升。做法：

(1)红枣压破，橘子榨汁，备用；(2)将热水、红枣、橘子汁倒入锅中煮沸，熄火，加入绿茶包泡约 2 分钟；(3)过滤取汁，再加入白糖水、柳橙汁微煮后，冷却倒入冰棒盒冷冻即可。

4、蔗梨茶冰棒材料：绿茶包 2 包、热水 150 毫升、甘蔗汁 100 毫升、凤梨汁 100 毫升、白糖水 45 毫升。做法：

(1)甘蔗、凤梨榨汁，备用；(2)将热水及果汁倒入锅中煮沸，熄火，加入绿茶包泡约 2 分钟；(3)过滤取汁，加入白糖水拌匀，冷却后置于冰棒盒冷冻即可。

5、梅酒冰棒材料：乌梅酒 100 毫升、冷开水 100 毫升；梅醋 50 毫升、白糖水 50 毫升。做法：所有材料拌匀后倒入冰棒盒冷冻即可。

6 乌龙茶冰棒材料：乌龙茶叶 20 克、热牛奶 220 毫升、白糖水 70 毫升。做法：(1)热牛奶隔水加热至 85℃，倒入乌龙茶叶继续煮约 1 分钟离火；(2)过滤取汁，加入白糖水拌匀，冷却后置于冰棒盒冷冻即可。

7、紫苏梅冰棒材料：紫苏叶 12 片、话梅 6 颗、白糖水 50 毫升、水 260 毫升。做法：(1)将话梅去籽、紫苏叶洗净切丝，倒入果汁机中加水、白糖水拌匀；(2)过滤取汁，倒入冰棒盒中冷冻即可。

8、桂花蜜冰棒材料：桂花蜜 100 毫升、纯米醋 80 毫升、冷开水 100 毫升、白糖水 30 毫升。做法：(1)将材料倒入果汁机中拌匀，倒入冰棒盒中冷冻即可。

#### 冰砖类

1、水果冰砖材料：柳橙汁 100 毫升、番茄 1 颗、苹果 1 个、柠檬汁 50 毫升、白糖水 30 毫升。做法：(1)柠檬取汁，苹果、番茄切丁，所有材料入果汁机，加入白糖水拌匀；(2)过滤，倒入制冷冰盒冷冻即可。

2、雪绵冰砖材料：鲜奶 50 毫升、炼乳 100 毫升、鲜奶油 100 毫升、冷开水 100 毫升。做法：所有材料加入冷开水拌匀；入制冰盒冷冻即可。

3、蔬果冰砖材料：芹菜 1 根、苹果 1 个、凤梨 1/8 个、白糖水 30 毫升、柳橙汁 200 毫升。做法：(1)芹菜切段，凤梨去皮切块，苹果去皮切块，备用；(2)所有材料入果汁机打汁，加入白糖水拌匀，过滤，倒入制冰盒冷冻即可。

4、风味冰砖材料：桂圆 10 克、当归 1 小片、玫瑰花 3 朵、热水 400 毫升、红糖蜜 50 毫升、

红参 1 小把(同红糖水制作并加入蜂蜜 50 毫升)。

做法：(1)桂圆、玫瑰花、红参、当归加入热水煮约 2 分钟；(2)过滤取汁，冷却后加入红糖蜜拌匀，倒入制冰盒冷冻即可。

5、抹茶冰砖材料：鲜奶 50 毫升、抹茶粉 50 克、鲜奶油 50 毫升、冷开水 100 毫升、炼乳 100 毫升。做法：所有材料用果汁机拌匀，加入冷开水倒入制冰盒冷冻即可。

6、牛奶冰砖材料：鲜奶 50 毫升、炼乳 100 毫升、鲜奶油 50 毫升、冷开水 100 毫升。做法：所有材料加入冷开水拌匀，入制冰盒冷冻即可。

7、百香冰砖材料：百香果(取汁)：150 毫升、柳橙汁 50 毫升、白糖水 100 毫升。做法：(1)百香果汁、柳橙汁入果汁机打汁(百香果籽勿打破)；(2)加入白糖水拌匀，过滤，倒入制冰盒冷冻即可。

8、黑金冰砖材料：红糖 150 克、蜂蜜 20 毫升、水 200 毫升。做法：将红糖加入水搅拌煮沸，冷却后加入蜂蜜拌匀，倒入制冰盒冷冻即可。

0

9、冰球冰砖材料：中型汽球 1 个、冷开水 800 毫升、梅醋 150 毫升。做法：(1)中型汽球灌水冷冻，取用时泡热水取出冰体，中间冲冷开水成一凹槽；(2)食用时拌入梅醋即可。

#### 冰饮类

1、夏日美白饮材料：冰块适量、山药 200 克、蜂蜜 20 毫升、苹果 1/2 个、牛奶 250 毫升、小麦胚芽 5 克。做法 (1)冰块预先准备；(2)山药、苹果去皮切丁；(3)将山药、苹果、蜂蜜、牛奶放入果汁机中，撒上少许小麦胚芽，再加入冰块打碎拌匀；(4)倒入容器中，再撒上少许小麦胚芽及新鲜山药丁装饰即可。

2、奶香密瓜饮材料：冰块适量、冷开水 250 毫升、哈密瓜 200 克、柠檬汁 100 毫升、牛奶 50 毫升。做法：(1)将哈密瓜、冷开水、柠檬汁、牛奶放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀；(2)倒入容器中，另以哈密瓜切片装饰即可。

3、和风梅醋饮材料：冰块适量、梅醋 80 毫升、乌梅汁 100 毫升、去籽乌梅 2 颗、冷开水 300 毫升、柠檬片 2 片。做法：(1)将乌梅汁、冷开水、梅醋、乌梅放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀；(2)倒入容器中，以柠檬片装饰即可。

4、茄红醋饮材料：冰块适量、番茄 1/4 个、番茄酱汁 100 毫升、冷开水 200 毫升。做法：(1)将番茄酱汁、冷

开水、番茄、番茄醋放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀；(2)倒入容器中，再以金橘片装饰即可。

5、苹果醋饮材料：冰块适量、苹果醋 50 毫升、苹果 1 个(切丁)、冷开水 150 毫升、苹果醋酱汁 100 毫升、苹果片适量。做法：(1)将苹果、苹果醋酱汁、苹果醋、冷开水放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀。(2)倒入容器中，另以苹果片装饰即可。

6、凤梨醋饮材料：冰块适量、凤梨醋 100 毫升、冷开水 200 毫升、凤梨 1/8 个。做法：(1)将凤梨醋、冷开水、凤梨放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀；(2)倒入容器中，另以新鲜凤梨片装饰即可。

7、芦荟蜜醋饮材料：冰块适量、冷开水 300 毫升、新鲜芦荟 60 克、蜂蜜 45 毫升、苹果醋 60 毫升、盐少许。做法：(1)芦荟去皮去刺取果肉，用蜂蜜和盐渍泡果肉 10 分钟；(2)将渍泡果肉装入有冰块的容器中，加入苹果醋、冷开水拌匀即可。

8、柠檬梅汁饮材料：冰块适量、柠檬汁 20 毫升、苹果汁 300 毫升、去籽话梅 1 颗。做法：(1)将 150 毫升苹果汁、柠檬汁、话梅放入果汁机中，再加入冰块打碎拌匀；(2)倒入容器中，加入苹果汁 150 毫升即可。