

令人怀想的味道 基本款刨冰



本部分收录儿时的味道——点心店的红豆刨冰到最近流行的高级咖啡厅里的咖啡刨冰、绿茶刨冰的制法。一起来学习超越时光，不断吸引人们味蕾的基本款刨冰的制作方法吧。因为是历经岁月考验的刨冰，制作失败的概率较低。如果是刨冰初学者，从这几款刨冰入手学习会比较容易上手。

传统红豆刨冰



材料

牛奶 1½杯, 炼乳 3大匙, 红豆 6大匙, 糯米糕适量

01
在冰格里制作
牛奶冰块



02
在碎冰中淋上
炼乳



03
放上红豆



04
放上糯米糕



制作

01制作牛奶冰块

将牛奶倒入冰格中，制成牛奶冰块。

02在碎冰上淋上炼乳

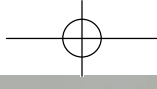
将牛奶冰块搅碎，搅碎过程中加入炼乳，装碗。

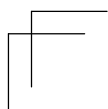
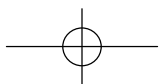
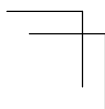
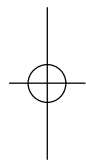
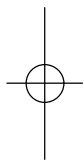
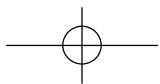
03制作顶部装饰配料

将准备好的红豆以及使味道变得更好的糯米糕盖在碎冰上。

美味 POINT

炼乳最好不要在冰块都搅碎之后加入，应该一边搅碎一边添加，这样吃到一半的时候，刨冰不会变稀，口味也不会变淡。用一般冰块替代牛奶冰块制作时，应该加入更多量的炼乳。





点心店红豆刨冰



材料

冰块 22个，谷物零食 $1\frac{1}{2}$ 大匙，橙子、猕猴桃各 $\frac{1}{2}$ 个，圆形片状菠萝1块，炼乳、红豆各5大匙，炒米粉1小匙，糯米糕适量

制作

01切水果

- ① 剥去橙皮，横向切成一口大小的块状。
- ② 菠萝的切法同橙子。
- ③ 剥去猕猴桃的果皮，纵向对半切开，切成长条后，再切成一口大小的块状。

02在碎冰上淋上炼乳

一边搅碎牛奶冰块，一边淋上炼乳，装碗。

03放上红豆

放上大量红豆。

04将剩余材料放在顶部

将谷物零食、水果以及美味的糯米糕放在顶部。再撒上炒米粉。

美味 POINT

本款刨冰由于有多种水果，口味酸爽，要加入大量炼乳才好吃。或者减少一些炼乳，用香草味冰淇淋代替也好吃。用和了白砂糖和盐的豆蓉粉代替炒米粉撒在最上面也很不错。

01

将水果切成一口大小



02

在碎冰中淋上炼乳



03

放上红豆



04

放上谷物零食、水果及糯米糕



05

撒上炒米粉



绿茶刨冰



材料

冰块 22个，绿茶糖浆 $\frac{1}{2}$ 杯，糯米丸子、红豆各适量

绿茶糖浆：水 $\frac{3}{4}$ 杯，白砂糖5大匙，绿茶粉2大匙（约16g）

◆绿茶糖浆的分量约为2碗刨冰所需量。

制作

01 制作绿茶糖浆

- ① 在锅中加水煮沸，再放入白砂糖，一边用锅铲搅拌使白砂糖融化。当白砂糖完全融化后，关火放凉。
- ② 在碗中加入绿茶粉，将步骤①中制作的糖浆加入少许，搅拌均匀。

02 将糖浆放在碎冰上

将冰块搅碎后装碗，倒上绿茶糖浆。

03 放装饰配料

将糯米丸子和红豆放在最上面。

美味 POINT

绿茶粉泡进热水后非常容易变色且味道苦涩，所以要先将白砂糖糖浆放凉后再混合成绿茶糖浆。比起直接将绿茶粉倒在糖浆里，不如一边少量地倒入绿茶粉，一边搅拌，这样不容易结块并能均匀融化。如果不太习惯绿茶糖浆特有的苦味，可以再放些炼乳或者是冰淇淋一起食用。

01-①
制作白砂糖
糖浆



01-②
混合到
绿茶粉中



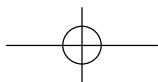
02
将糖浆放在
碎冰上



03
放置装饰配料

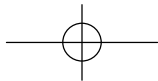






草莓刨冰





新鲜水果炼乳刨冰

草莓刨冰



材料

冰块 22个，草莓 15颗，炼乳 8大匙

鲜草莓糖浆：草莓7颗，白砂糖 4大匙

制作

01制作鲜草莓糖浆

- ① 摘去草莓蒂，切大块。
- ② 在草莓中加入白砂糖，用混合器搅拌。

02切草莓

小草莓不用切，大草莓对半切备用。

03在碎冰上淋糖浆

冰块搅碎后，将其中一半装碗，淋上鲜草莓糖浆后，再放上剩余碎冰。

04按炼乳-草莓-炼乳的顺序摆放

淋上4大匙炼乳后，将切好的草莓放上，最后再淋上4大匙炼乳。

美味 POINT

在碎冰中夹一层由鲜草莓搅碎形成的糖浆，可以使刨冰吃到最后时依然有草莓味。在制作鲜草莓糖浆时，若放入液体低聚糖或龙舌兰糖浆，糖浆会整体变稀，量变多，所以加入白砂糖会较好。由于鲜草莓的酸味较重，要放入大量炼乳才好吃。根据个人口味，加入香草冰淇淋、原味酸奶或者红豆一起食用，风味尤佳。

01-①
择草莓、
切草莓



01-②
在草莓中加入
白砂糖，
碾成糖浆



03
在碎冰上
淋糖浆



04
淋上一半炼乳



04
放上草莓，淋
上剩余一半
炼乳

