

夏天,关于做冰淇淋 我们提供两个版本

夏天可以不吃很多东西,但是不吃冰淇淋绝对不可以。现在去那西湖边的 DQ,到了半夜都还人满为患,兴许是 MM 们的夜宵都改吃冰淇淋了。

冰淇淋入口即化的快感最适合这样闷热的天。早早地买了几大罐和路雪放在冰箱里备着,捧在手里用大钢勺子吃的时候,再顾不得形象。特爽。

有天去凯悦吃自助餐,彻底迷恋上那的甜品,一小杯一小杯地装着,小勺子一兜一口就能吃完,经常是一口气连吃好几杯提拉米苏后,心里还想着怎么可以把提拉米苏做得那样好吃!更要命的是那儿的甜品总是不断有新的推出。现在天热了,又推出了冰淇淋,也是勾人食欲的美味,想着就难熬。据说光是凯悦的自助餐厅每天就要消耗 100 多千克的冰淇淋呢!于是干脆把那的甜品师给找出来了,给我们露上几手。懒得去凯悦,就自己动手嘛!



Eng Lee Pyng 杭州凯悦酒店饼房厨师长

Pyng,来自马来西亚,自 1990 年加入新加坡四季酒店,开始她的甜点职业生涯,并先后在新加坡四季酒店、新加坡丽晶酒店、美国四季酒店及澳门葡京酒店等多家世界知名豪华酒店任职。2004 年 8 月加入杭州凯悦酒店以后,Eng Lee Pyng 完全被杭州西湖的魅力所吸引,在她看来,杭州是一个适合休闲居住又充满文化底蕴的城市。她对杭州的美食,特别是甜品,特别赞不绝口。

ENG 喜欢用最传统的方式做冰淇淋,也就是手工制作冰淇淋,而不是用冰淇淋粉,因此在口感上与普通冰淇淋粉制作出来的有非常大的区别。冰淇淋好吃,最大的因素就是原料。ENG 不会用任何防腐剂、色素、香精香料,所有原料和配料都是采用新鲜和天然的材料,比如香草冰淇淋就是用新鲜的香草枝调配而成。香草枝是非常昂贵和稀少的材料,50 多元一支只能调配 2 千克不到的冰淇淋,而外面卖的冰淇淋大部分都只会用香料来调配。另外,ENG 采用的几乎都是进口原料,除了香草枝,还有奶油。来自法国的品牌动物奶油,奶香浓郁,不像植物奶油那样甜腻。这个夏天的饼房创作出了好些诱人的冰淇淋呢,比如茉莉花茶冰淇淋、桂花冰淇淋、玉桂巧克力冰淇淋、青柠白葡萄酒霜等,光是看着就很享受。

绿茶

这么有杭州情调的名字,总是离不开茶的,ENG 说这个冰淇淋的灵感就是来自杭州。准备三个绿茶冰淇淋球,香草沙司为主要原料,再搭配打发好的淡奶油、核桃卷和时令水果,红莓、蓝莓做点缀。做起来也是步步清晰的,先在杯底铺一层淡奶油,再加三个冰淇淋球,放的时候还是得要点美感的呢!眼看着 ENG 在杯中的空隙里放上蓝莓,一下子变得好看起来,再点上淡奶油,插上核桃卷,最后放上红莓和奇异果,就成了。很佩服主厨的口味搭配,香草配上抹茶的味道融合刚刚好,都属于淡淡的青草香,再加上奇异果同样有些清新的色彩,要是放上菠萝什么的,配上浓烈的水果就会适得其反了。据说这款冰淇淋很适合男士,沉稳带点活力的色彩以及淡雅的醇厚口味刚好。

芒果酸奶

听起来像是个普通的饮料,不过女孩子肯定喜欢这样的味道,酸酸的还带有芒果香。做法也很简单。先用芒果沙司铺底,加上新鲜的芒果块。做的时候颇有点雕塑造型家的感觉,位置的摆放可是关系到整个作品的平衡美观。接着就是放冰淇淋球啦!ENG 考虑到味道的平衡,放的是两个酸奶球一个芒果球,加这正好上市的新鲜红莓点缀,立马变得热情四射。ENG 透露,奶油材料关系到整个冰淇淋的口味,因此动物奶油是上好的选择,千万别吝啬了。冰淇淋配水果也要考虑到口味的搭配,千万不能把不相配的口感混在一起了,那样就会很糟糕。

绿茶

芒果酸奶



子闻妈

网上热门美食博客博主

全取太太们总是有办法折腾出厉害的手艺来,像冰淇淋这样有着精致的相貌和口感的东西也不例外。子闻妈就是这样子的厨房高手。宝贝儿子子闻于是就幸福了,每天等着妈味做的好吃的,说一句:妈妈我爱你。就凭这句话,子闻妈的厨艺也越来越精湛了。

说起子闻妈,在网上已经小有名气,总是一会一个拿手菜出炉,照片拍得超级诱人。这会她又折腾出冰淇淋来了。看着这么专业的冰淇淋,子闻妈还说做法其实是很简单的。如果想在冰箱里存一大罐冰淇淋,独享夏天的乐趣,不如跟着厨房达人,尝尝自己的手艺!

为了做冰淇淋,子闻妈特地去麦德龙买了一大盒子的奶油,说是做冰淇淋的必备。还在网上买了一个冰淇淋机,于是就可以大展身手了。冰淇淋机有一个好处,就是把做好的材料倒进去搅拌,冰淇淋做出来比较细腻,而自己手动搅拌需要一个小时搅拌一次连续这样做 4 次,很花时间,而且做出来的口感略粗糙些。

子闻妈说冰淇淋最难掌握的就是牛奶加热倒入蛋液的部分,因为掌握不好蛋液就会成豆花了。所以,这个步骤对很多新手来说掌握起来还是有点难度的。还有就是奶油打发步骤,奶油需要隔着冰水打发,这样不会让打好的奶油形成油水分离。

“这些步骤说难不难的,只要掌握了就很简单。很多人认为淡奶油很难打发,那是没找到窍门。第一次试做成功后,我心里挺高兴的,以后家里就不用去外面买了。自己 DIY 的食物吃的就是健康,而且口味厚厚的比外面买的好吃多了。”



抹茶香蕉冰淇淋

冰淇淋 DIY 家庭版



蓝莓冰淇淋



香芋酸奶冰淇淋



葡萄干冰淇淋



配上巧克力酱的冰淇淋

香草葡萄干冰淇淋 VS 香芋酸奶冰淇淋

这两款冰淇淋子闻妈是同时制作的,配方和其他几种不一样,前面几种是加生鸡蛋,而这两款是不加鸡蛋,制作起来也简单,口味也很不错。冰淇淋 DIY 的好处就是可以自由发挥,根据家人的喜好搭配水果、果酱、巧克力酱、炼乳、各色糖果,这样冰淇淋在你的手中就会变换出各色各样的口味哦!

材料(以上是 2 种冰淇淋的料):动物鲜奶油 350 克,砂糖 50 克(打奶油用),鲜奶 250 克,玉米淀粉 10 克,光明优酪乳(带果粒的)200 克,香芋色素少许几滴即可(酸奶冰淇淋用),葡萄干少许用朗姆酒浸泡,没有可用红酒浸泡(香草冰淇淋用),香草香精少许(几滴即可)。

制作:

- 1.牛奶加玉米淀粉慢火加热浓稠状,用筛网过滤一下。
 - 2.奶油加细砂糖隔冰水或者冰块打发,最好加点威士忌这样奶油就更香了,隔冰水或者冰块的作用是防止油水分离。
 - 3.将牛奶液徐徐加入奶油里拌均匀,然后分成 2 份,一份加葡萄干和香草,一份加酸奶和香芋;分别加入搅拌好放冰箱冷冻 30-45 分钟后取出,放入冰淇淋机搅拌 1 到 2 次,倒入容器放冰箱冷冻一夜或者 6 个小时以上,冷冻凝固即可。
- 没有冰淇淋机的每隔一个小时取出搅拌一次,连续 4-6 次最后放冰箱冷冻一夜或者 6 小时以上凝固即可。

蓝莓冰淇淋

这款口味很独特,酸酸的,甜甜的,那种味道入口就让人难以忘怀,蓝莓的味道就是让人着迷。有些人会认为生鸡蛋这样吃不好,很敏感,但是只要新鲜的鸡蛋就没问题的。

材料:蛋黄 4 个,蛋白 4 个,白醋 N 滴,淡奶油 260 克(子闻妈一次打了 600 克,取了 200 多克左右),细砂糖 30 克(因为蓝莓已经很甜了,所以这里的砂糖就不用加太多),蓝莓酱 260 克。

制作:

- 1.蛋白和蛋黄分开。
 - 2.蛋白加几滴白醋打成干性发泡。
 - 3.奶油加细砂糖隔冰水打发。
 - 4.将蛋黄打散加入加入到奶油里,再将打好的蛋白加进去搅拌均匀。
 - 5.将 260 克蓝莓酱加进奶油液里搅拌均匀。
 - 6.将制作好的冰淇淋液体放冰箱冷藏半个小时再注入冰淇淋机里搅拌。
 - 7.搅拌好的冰淇淋液体放入冰箱冷冻一夜
- PS:没有冰淇淋机的直接将液体放入冰箱冷冻 12 个小时,中间不需要拿出来搅拌

可可冰淇淋

可可粉味道超级好吃,网上买的特苦,可子闻妈用的可可粉不一样,咖啡味的,香香的,有乐高的味道,这款冰淇淋也是她的最爱。冰淇淋制作好后自己可随意搭配果酱、果仁、水果,想怎么变化都可以哦!只要找到自己喜欢的就行。这个冰淇淋和抹茶的制作是一样的,不同的是加抹茶换可可可,可以在上面撒些干的可可粉和果仁,果仁的有点像上可爱冰淇淋。

抹茶香蕉冰淇淋

材料:鲜奶油(淡的)200 克,牛奶 250 克,玉米淀粉 15 克,蛋黄 2 个,洗砂糖 90 克(其中 10 克在牛奶里,80 克在奶油里),抹茶粉 25 克,香蕉一根。

制作:

- 1.牛奶用小火慢慢加热,不要煮开,加热就行。加入 10 克细砂糖和 15 克玉米淀粉慢慢加热至浓稠状离火。
- 2.蛋黄打散慢慢分次加入奶液里,要慢慢慢,不能全部倒下去,太热会成蛋花,边倒边快速搅拌均匀。
- 3.淡奶油加 80 克砂糖隔冰块或者冰水打发。
- 4.将牛奶蛋液打打打发的奶油里搅拌均匀,加入香蕉泥,再加入 25 克抹茶粉搅拌均匀。如果觉得不够绿,可再加些抹茶粉达到自己理想的成果。
- 5.搅拌好的材料放入冰箱冷冻 30 分钟,取出到进冰淇淋机搅拌,搅拌好的材料再倒进容器里放冰箱冷冻一夜或者 12 个小时以上即可成为冰淇淋。

Hello Kitty 超级粉丝派对 周六下午邀您参加

文/豆豆

“三个苹果重,五个苹果高。最喜欢的食物是妈妈做的苹果派……”这个大脑袋、圆眼睛,左耳上扎着一只蝴蝶结的天使邀你本周末一起来聚会。让凯蒂猫(Hello Kitty)档案帮助我们摆脱现实烦恼,把我们带回到单纯的童年梦境。

本周六下午 14 点,招商银行联手麦当劳共同举行杭州 Hello Kitty 粉丝派对,欧式风格、古朴气息的麦当劳河坊街餐厅将被布置得梦幻非凡,其中有 Hello

Kitty 梦幻婚礼、粉丝易物平台,粉丝们可以带上历年珍藏的 Kitty 玩具,在派对上交换到更多心仪的玩具,也可结识更多的粉丝,交流心得。届时麦当劳还将在派对上推出珍藏版的 Hello Kitty,满足广大 Kitty 粉丝永无止息的收藏热情。每一个参加者都将获得 Kitty 的纪念品,还有机会得到价值千元的 Hello Kitty MP4、麦当劳豪华珍藏版缤纷 Hello Kitty。派对地点为河坊街餐厅,详情可参阅杭州各麦当劳餐厅和招商银行网点易拉宝。



吐司面包自己做

文/豆豆

《城市假日》下午茶教室上周结束了,但是参加活动的读者 MM 们却意犹未尽。由于大家强烈要求,于是只好再加上一课啦!这一次是去面包新语银泰店做吐司面包。

有兴趣就来《城市假日》的下午茶教室吧,7 月 11 日早上 10:00 在面包新语银泰店,你将有机会亲自动手做。本次活动仅限 5 名读者,择先录取。 报名电话:85311080

道的味道。只要说到就会想到它的美妙滋味,只要看到大厨的现场制作,闻到现场的烘烤飘香,就一定会赞美它的滋味美妙。这里的吐司面包更是出众,松软美味。有兴趣就来《城市假日》的下午茶教室吧,7 月 11 日早上 10:00 在面包新语银泰店,你将有机会亲自动手做。本次活动仅限 5 名读者,择先录取。 报名电话:85311080

Galanz 格兰仕 都市过客

习惯了一个人流浪,流浪在一个人的都市。总觉得自己是这个城市匆匆的过客,虽然都过了五年,非但没有逃离这个城市,却还越陷越深。独自在这个陌生的城市生活、恋爱继而再恋爱再生活,形单影只是这些你对爱情的唯一总结。把自己释放在无涯的工作中、消磨在醉眼朦胧的酒吧,每天穿梭在高楼峻岭之间,过着空调暖气的日子,习惯了茫然地在报告上签字,习惯了隔着遥控躲在沙发的一角,也习惯了隔着 KFC 的橱窗看这个世界的来来车往,雨在橱窗滑落,在眼中滑落,轻触酒杯,退却都市的伪装。

学会善待自己,学会把所有的工资变成大包小包的服装,学会安

