

冰淇淋機使用方式

1



將容器垂直放入冷凍室，在
-18°C以下溫度冷凍8小時

2



準備冰淇淋混合料，再放入
冰箱冷藏至5-10°C

3



組裝冰淇淋機，並開啟電源
開關使其運轉

4



將冷藏好的原料，從進料口
倒入杯子容器中

5



大約攪拌15-20分鐘後，
關閉電源取出攪拌葉片

6



美味冰淇淋完成，開始享用

冰凍1次約可做1杯(次)冰淇淋



雙杯DIY自動冰淇淋機



Ice Cream Maker



一起動手做吧

美味食譜



口感更鬆軟柔滑的小秘訣

蛋奶液 (選擇性非必要步驟)

STEP 1

將白砂糖和蛋黃倒入另外準備的攪拌盆，用打蛋器或筷子打發至乳黃色，使糖完全融化即可。

STEP 2

把牛奶倒入鍋中，煮至微開。

STEP 3

再將煮好的牛奶用勺子慢慢舀入打好的蛋液中，邊倒邊攪拌，一定要攪拌均勻喔！

注意！千萬不能把牛奶一下子都倒入蛋液中，那樣雞蛋就會被牛奶燙熟、結塊

STEP 4

將攪拌好的蛋奶液加熱到微沸，放涼一下後放冰箱冷藏至5°C左右，一邊把冷藏過的鮮奶油倒入攪拌盆，並打至黏稠狀，和冷藏好的蛋奶液混合攪拌，充分混合後，一同倒入冰淇淋機的進料口製作！

※ 鮮奶油要打發至黏稠狀

※ 冷凍杯容器的溫度一定要足夠低，建議把冰箱溫度調降至最低

食材製作說明

砂糖 使用顆粒狀的糖，容易溶解，也可用煉乳取代

水果 使用較熟水果，清洗乾淨後，去除蒂、皮、種子、芯打成泥

果汁 建議使用鮮榨或市售100%的果汁，口感較好

原料以不超過 **200 ml** 容量為標準（以防冰淇淋成型後膨脹溢出）
可依個人喜好調整各成分的比例，也可更換喜歡的水果種類

以下食譜為單杯冰淇淋容量，兩個冰淇淋杯則增加 1 倍的材料容量

先將鮮奶油打發成黏稠狀，可縮短製成冰淇淋的時間

工欲善其事，必先利其器

調理棒 混合攪拌、果泥或果汁製作	打蛋器 打發鮮奶油
料理秤 掌握材料分量	量杯及容器 盛裝材料用



天然健康



香濃牛奶霜淇淋

準備材料

- 牛奶115ml
- 奶油60ml
- 白砂糖(或煉乳) 25g

製作方法：

1. 打發鮮奶油至黏稠狀
2. 把煉乳、牛奶、奶油混合攪拌均勻後放入冰箱冷藏室內，冷卻至5－10℃
3. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



芒果霜淇淋

準備材料

- 芒果1個(60g芒果肉)
- 牛奶75ml
- 白砂糖(或煉乳) 25g
- 鮮奶油40ml

製作方法：

1. 芒果取果肉，攪拌成芒果泥
2. 打發鮮奶油至黏稠狀
3. 把所有材料混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
4. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



香蕉霜淇淋

準備材料

- 香蕉1/2個(約60g)
- 牛奶75ml
- 白砂糖(或煉乳) 25g
- 鮮奶油40ml

製作方法：

1. 將香蕉去皮，並用叉子等搗碎
2. 把所有材料混合攪拌均勻後放入冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
3. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



抹茶紅豆霜淇淋

準備材料

- 奶油40ml
- 牛奶90ml
- 生蛋黃約1個
- 抹茶粉5g
- 白砂糖(或煉乳) 30g
- 蜜紅豆少許

製作方法：

1. 將蛋奶液材料依P2頁方法製作
2. 把蛋奶液、抹茶粉、蜜紅豆混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
3. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



草莓煉乳霜淇淋

準備材料

- 草莓60g
- 牛奶75ml
- 煉乳25g
- 鮮奶油40ml

製作方法：

1. 打發鮮奶油至黏稠狀
2. 草莓打成泥
3. 所有材料混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
4. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



紅豆霜淇淋

準備材料

- 紅豆50g
- 鮮奶油45ml
- 牛奶85ml
- 白砂糖（或煉乳）20g

製作方法：

1. 把紅豆煮爛，攪成泥狀，加入牛奶和砂糖混合攪拌均勻
2. 打發鮮奶油至黏稠狀
3. 將混合液慢慢倒入打發好的奶油內攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
4. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



巧克力霜淇淋

準備材料

- 牛奶105ml
- 白砂糖（或煉乳）30g
- 鮮奶油55ml
- 巧克力20g

製作方法：

1. 牛奶加入砂糖煮熱，趁熱加入切碎後的巧克力，待巧克力溶化，再隔冰水降溫
2. 打發鮮奶油至黏稠狀
3. 將打發後的奶油倒入降溫後的巧克力奶液內，攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻至5－10℃
4. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作



優酪乳霜淇淋

準備材料

- 優酪乳95ml
- 白砂糖（或煉乳）25g
- 鮮奶油40ml
- 草莓汁30ml
- 檸檬汁10ml

製作方法：

1. 將所有材料放入容器內，混合攪拌均勻後放在冰箱冷藏室，使其冷卻至5－10℃
2. 接好電源線插頭，打開開關啟動霜淇淋機
3. 啟動冰淇淋機，將冷藏好的混合液從進料口倒入製作

