

★ 冰淇淋機使用方式 ★



1 將杯子容器垂直放入冷凍室在-18度C以下的溫度冷凍8小時



2 準備冰淇淋混合料，放入冰箱冷藏至5~10度C



3 組裝好的冰淇淋機，開啟電源開關運轉



4 將冷藏好的原料，從注入口倒入杯子容器中



5 約攪拌15-20分鐘後，關閉電源取出電機



6 製成冰淇淋，開始享用

Ice Cream
MAKER
DIY自動冰淇淋機

美味食譜



KINYO

口感更鬆軟柔滑的小秘訣

蛋奶液

(選擇性非必要步驟)



1. 把白砂糖和蛋黃放在容器，用打蛋器或筷子打發，打成乳黃色，糖完全融化即可。
2. 把牛奶倒入鍋中，煮至微開
3. 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、結塊了)

4. 將攪拌好的蛋奶液加熱到微沸，放涼一下後放冰箱冷藏到5度左右，一邊把冷藏過的鮮奶油倒入容器(容器事前冷凍一下更好打發)打至黏稠狀，和冷藏好的蛋奶液混合攪拌，讓其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

※冷凍杯子容器的溫度一定要足夠低，建議把冰箱溫度調至最低。

食材製作說明

- ★ 砂糖要使用顆粒狀的糖，容易溶解，可用煉乳取代。
- ★ 使用水果要使用較熟成的水果，清洗乾淨後，除去蒂、皮、種子打成泥。
- ★ 果汁建議是使用鮮榨的或市場出售的100%的果汁口感較好
- ★ 原料以不超過200ml的容量為標準(以防冰淇淋成型後膨脹溢出)，可根據各人的愛好而變化各成分的比例，或更換個人喜好的當季水果。
- ★ 以下食譜為單杯冰淇淋容量，兩個冰淇淋杯相應增加1倍的材料容量。
- ★ 先將鮮奶油要打發起黏稠狀，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



香濃牛奶冰淇淋

準備材料

- 牛奶115ml
- 奶油60ml
- 白砂糖(或煉乳)25g

製作步驟

- 一、打發鮮奶油至黏稠狀
- 二、把煉乳、牛奶、奶油混合攪拌均勻後放入冰箱冷藏室內，使其冷卻至5-10℃
- 三、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(60 g芒果肉)
- 牛奶75ml
- 白砂糖(或煉乳)25g
- 鮮奶油40ml

製作方法

- 一、芒果取果肉，攪拌成芒果泥
- 二、打發鮮奶油至黏稠狀
- 三、把所有材料混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻到5 ~ 10℃；
- 四、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)25 g
- 鮮奶油40ml

製作方法：

- 一、將香蕉去皮，並用叉子等搗碎
- 二、把所有材料混合攪拌均勻後放入冰箱冷藏室內，使其冷卻到5-10℃。
- 三、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：

- 一、將蛋奶液材料依P2頁方法製作
- 二、把蛋奶液及抹茶粉、蜜紅豆混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻到5 ~ 10℃；
- 三、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：

- 一、打發鮮奶油至黏稠狀
- 二、草莓打成泥
- 三、所有材料混合攪拌均勻，放在冰箱冷藏室內，使其冷卻到5 - 10℃
- 四、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：

- 一、把紅豆煮爛，攪成泥狀，加入牛奶和砂糖混合攪拌均勻
- 二、打發鮮奶油至黏稠狀
- 三、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，使其冷卻到5 - 10℃
- 四、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：

- 一、牛奶加入砂糖煮熱，趁熱加入切碎後的巧克力，待巧克力溶化即可，然後隔冰水降溫
- 二、打發鮮奶油至黏稠狀
- 三、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，使其冷卻到5 - 10℃
- 四、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：

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

