

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 图书基本信息

书名：《假如我有一间咖啡馆》

13位ISBN编号：9787511336958

10位ISBN编号：7511336957

出版时间：2013-8

出版社：中国华侨出版社

作者：小小H,Pan小月

页数：204

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 内容概要

《假如我有一间咖啡馆》精选了80道最具人气的咖啡馆小食，让读者轻松将咖啡馆情调搬回自家餐桌。图片治愈，版式简洁灵动，气质清新柔软。并且它不仅是气质派，更兼具实用性，详尽的步骤图解让你在家中也能轻松再现咖啡馆里的柔软时光，是理想主义青年不可错过的美食书。

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 作者简介

小小H，新生代美食达人，下厨房最具人气的认证厨师。喜欢各种新鲜事物，对美食和摄影有着特殊的情怀，愿意为自己执着的事情去付出，是一个为自由而生的人。

Pan小月，生于杭州混于北京，学过话剧做过媒体，最终被美食俘获走进厨房，现为下厨房内容主编。通过做菜、拍照、写文章传递温暖的正面力量，因真诚积极的美食生活态度受到网友欢迎。

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 书籍目录

- 序言一：我心常驻咖啡馆 / 01
- 序言二：用食物留住人心 / 03
- 招牌饮品
  - 家庭味拿铁咖啡 / 2
  - 棉花糖热可可 / 4
  - 柠檬红茶&花草茶 / 6
  - 玫瑰冰茶 / 8
  - 菊香奶茶 / 10
  - 香橙柚子茶 / 12
  - 肉桂苹果汁 / 14
  - 生姜柠檬可乐 / 16
  - 桂花椰汁 / 17
  - 洛神红粉饮 / 18
  - 薰衣草蜂蜜牛奶 / 20
  - 荷叶莲芯茶 / 22
  - 秘制酸梅汤 / 24
  - 薄荷话梅饮 / 26
  - 罗汉果桂圆茶 / 27
  - 世界三大饮料 / 28
- 手工饼干
  - 笑脸饼干 / 34
  - 果酱咖啡曲奇 / 36
  - 开心果燕麦巧克力豆饼干 / 38
  - 碧根果全麦饼干 / 40
  - 白巧克力椰丝柠檬姜味曲奇 / 42
  - 黄豆亚麻籽饼干 / 44
  - 香草芝士小饼干 / 46
  - 榛子酱小酥饼 / 48
  - 芝士味噌饼干 / 50
  - 开心果脆饼 / 52
  - 燕麦能量棒 / 54
  - 有趣的咖啡馆野史 / 56
- 自制蛋糕
  - 提拉米苏 / 60
  - 原味乳酪蛋糕 / 62
  - 低卡可可酸奶蛋糕 / 66
  - 青苹蓝莓酸乳酪杯 / 68
  - 蓝莓乳酪派 / 70
  - 酸奶苹果小蛋糕 / 74
  - 栗子布朗尼 / 76
  - 朗姆酒黑巧克力慕斯 / 78
  - 红茶蔓越莓麦芬 / 80
  - 全麦西梅干核桃麦芬 / 82
  - 红茶香料橙皮丁磅蛋糕 / 84
  - 杏仁抹茶磅蛋糕 / 86
  - 蓝莓肉桂快速蛋糕 / 88
- 文化名人的咖啡馆情结 / 90

### 惬意小食

- 橄榄油烤小蔬菜 / 94
- 奶酪烤甜椒菌菇 / 96
- 酒香蜂蜜肉桂芒果 / 98
- 紫甘蓝水梨沙拉 / 101
- 法棍小食 / 102
- 草莓桑葚果酱 / 104
- 果酱小挞 / 106
- 水果干坚果巧克力 / 108
- 燕麦水果酸奶杯 / 112
- 白玉蜜豆抹茶冰淇淋 / 114
- 咖喱蔬菜浓汤 / 118
- 虾仁奶油汤 / 120
- 尼斯沙拉 / 122
- 意面沙拉 / 124
- 蔬菜坚果沙拉 / 126
- 牛油果番茄沙拉 / 128
- 甜橙西柚薄荷沙拉 / 129
- 桃子甜杏番茄沙拉 / 130
- 西瓜水牛芝士沙拉 / 131
- 全麦坚果司康 / 132
- 苜蓿奶酪司康 / 134
- 巧克力肉桂司康 / 136
- 电影书籍与咖啡馆 / 138
- 美味主食
- 每日吐司 / 144
- 水果甜松饼 / 146
- 烤法式吐司 / 148
- 煎蛋配土豆 / 152
- 茄汁蛋包饭 / 154
- 苹果奶茶藕饼 / 156
- 全麦炒蛋火腿卷饼 / 158
- 水波蛋配芦笋 / 161
- 葱香鲑鱼饭团 / 162
- 乳酪小披萨 / 164
- 南瓜三明治 / 166
- 牛油果黄瓜黑麦三明治 / 167
- 培根可颂三明治 / 168
- 鲑鱼鸡蛋三明治 / 170
- 红椒虾仁三明治 / 171
- 烟熏三文鱼三明治 / 172
- 杂蔬意面 / 174
- 辣椒番茄酱意面 / 176
- 西葫芦番茄天使意面 / 178
- 咖啡馆点单，内行不露怯 / 182

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 精彩短评

- 1、 图片加一星
- 2、 暖心~
- 3、 可操作性强，重要的是，我也想有一间咖啡馆
- 4、 很简单很容易上手 饮品们值得一试
- 5、 很舒服的阅读—最感兴趣棉花糖热可可、朗姆酒黑巧克力慕斯。我会尝试做一下。
- 6、 贤良淑德的女生居家必备 大大提高生活质量的法宝 能够在自己的房子里为自己开的一家咖啡馆
- 7、 算用心的书吧，虽然食谱在下厨房基本都能找到，但是很好操作，也很实用，总之比市面上的一些书多了诚意。
- 8、 一边看世界杯一边看完的，比较小清新的一本书，简单的介绍了咖啡的种类和历史以及一些关于咖啡的电影和作品。当然主要还是介绍一些在家就能完成的简单易做的咖啡馆饮料和小食。
- 9、 高逼格的菜谱
- 10、 超可爱又实用的小书么么哒~
- 11、 前面的饮料部分太简单了。没有惊喜.....后面的烘焙类，没有烤箱啊，看看就好
- 12、 比较实用，书的质量很好。
- 13、 甜咸饮料都有了
- 14、 去北京的时候带着让两只作者给签名XD
- 15、 还行吧，在京东读书软件上看的，图很多，不值得买来看，站那就看完了。里面诸多点心的做法还是很简单很好的，低筋面粉。。。。家里只有高筋的。这也是构成我给他少了一颗星的原因，否则我自己动手做了也许会打五星吧
- 16、 其实是烹饪食谱，不是我想读的写咖啡馆的书。
- 17、 其实是一本食谱哦，精选了咖啡店里常见的饮品甜品和简餐。为什么看到这本书呢，因为我去了本书拍摄的实景café clark，找到了封面的菜单和花布书籍。
- 18、 五星推荐非常棒，买这本书因为我是小小H多年的粉丝，看到你出书，太开心。而且这本书的所有菜谱都容易实施，方便购买，一本好的美食书，能满足这几点，不容易，值得收藏。稍微欠缺一点的还是书质，书封很容易裂开。
- 19、 很棒的一本入门级生活小食手册.....
- 20、 线装书 易于翻页和平铺 样式多 异于传统 作法简单
- 21、 过度小清新，相反十分欠缺技术含量。
- 22、 天堂应该是咖啡馆的模样。
- 23、 这本书 有点坑啊...
- 24、 天知道我是忍受了多大的考验，凭借多么顽强的意志，在晚上睡觉之前把这本书看完.....
- 25、 感觉我也会做吃的了!!!拍的图又好看
- 26、 cute!
- 27、 吃完饭来翻比较好。“每个理想主义青年的心中，都有一间咖啡馆.....”
- 28、 已经不当梦想看，当食谱看。所有梦想实现后都会归于日常，谁说美好而无声的日常不是梦想。
- 29、 还可以吧，太过简略，同时也让读的人懂得咖啡馆不仅仅是一种生活，而是一种生意。不要太过理想，有时候是一种商业化。  
通过翻阅这本书，让我觉得，其实生活就是这么简单，有些很有创意的食物等，想做都不是很难。或许理想也是如此吧。
- 30、 我也不知道我为什么会买这本书==
- 31、 good recipe
- 32、 棒的很
  
- 33、 一点不专业~没什么咖啡
- 34、 方子大多太水，而且。。有了下厨房，除了粉丝谁还会买这样的书呢？
- 35、 方子简单好用 适合在家喝下午茶~
- 36、 不错的一本咖啡小食食谱

## 《假如我有一间咖啡馆》

- 37、差不多开咖啡店需要的东西里面都有教，很喜欢~如果稍做改变一定能把店开出自己的特色。
- 38、如果我有一个咖啡馆，也要做出这样的菜单这样的美食！
- 39、正在读，很受用，之后继续写...
- 40、烘焙的烹饪书。没有太多咖啡馆的畅想。
- 41、书的实物真的好美~卤煮并没有开咖啡馆的念头，但以后在家用好心情做各种美食饮品招待朋友们，来个下午茶加乐器演奏会神马的，赶脚会很有趣哎~
- 42、和咖啡没什么干系，食谱也是家庭式的。对于开店来说略儿戏吧。
- 43、一般般吧，不适合我
- 44、每次看完食谱书就想试一试，但是看完这本就想去咖啡店或者饮品店指点一下大厨。
- 45、多看的1元，试读了一下。内容很简单啊，感觉像是一份精心百度的结果。配图很精致，逼格够了。
- 46、很喜欢
- 47、每个都喜欢！
- 48、可读部分不足5页
- 49、寒假回去试试哦
- 50、每次在家没吃爽的时候我都翻开看看，吞吞口水，至今还未实践。

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 精彩书评

1、在豆瓣上试读了一下，因为喜欢这个书名，这同样是我一直以来的一个小小小资梦想。看书名还以为是对心中咖啡馆的畅想而已，不曾想翻来确实实实在在的一道道具实操性的咖啡馆小食，还有详细的彩图图解，小小H和Pan小月已经在走向自己有一间咖啡馆的梦想的路上。正在纠结的我，要不要买书呢？买电子的还是纸质的好呢。看完整理的艺术我应该考虑电子的，但我实在爱纸质书啊。

2、=====我是更新的分割线=====新印的一批出炉！色调炒鸡小清新！特别美腻！=====我是更新完毕的分割线=====在这本书诞生之前，我和小月对它进行了很多规划和设想，美美的插页，多变的版式，可以180°摊开的设计……不过不管用什么开本，不管什么形式，有一个必须的要求，就是一定要有气质。做这本书的时候，为了避免受国内菜谱书的影响，我们所用参考样书全是外版书和台版书：PAGE ONE菜谱专柜的书基本被我拍了个遍；美国和日本亚马逊的美食类能试读的书，也被我翻了个底朝天；小月手上的外版和台版书也全数征用过来做参考。看着那么多的外文美食书，我想，我这本书一定不能输给它们，起码不要比台版美食书差。为了这一目标，我对设计的要求可以说非常苛刻，有一点儿不合适的地方就要推倒重来，有时候一个菜谱要重做十几次。小月都对我的苛刻打趣道，美编最讨厌的就是自己会做设计的编辑了。为了美编不至于被我变态的要求逼疯，我自己做了一部分内页的排版，然后由她统一风格和格式。这本书设计完成的时候，我和美编都好久缓不过来，有一种跑完一万米之后的空虚无力感。所以，这本书有着国内少见的又方又大的开本，还有许多非常奢侈的跨版大图以及调节阅读节奏的插页。这些设计都是国内美食书为了节省成本绝对不会做的。这么漂亮的书，应该用什么纸印，在这个问题上我纠结了很久很久。特种纸太贵，而且由于我们为了好看而用了一个非常特殊的开本，导致印刷成本居高不下，如果用特种纸印刷，成本读者肯定无法承受，毕竟愿意花大几十上百去买一本菜谱的人是少数。虽然铜版纸色彩还原度好，价钱也比特种涂层纸便宜，但由于太有“暴发户气质”而被我们否决。印制姐姐也非常无奈，说如果为了追求效果，想用台湾纸也不是不可以，但是定价肯定会超过60，作者还要拿稿酬来贴补纸钱。看，这就是现实的无奈，编辑只能小心翼翼地在读者与作者之间、品质和成本之间做平衡。因为纸张的事，我反复纠结，成天呆在印制部让她们帮忙寻觅没那么贵，但是质量也不错的纸。最后居然还运气好被我碰到了一批。看到这本书的时候，我觉得一切的反复纠结和痛苦都是值得的。我可以很骄傲地说，这本书版权即便卖到台湾，也是一本美貌程度超过平均水平的书。虽然最后由于纸张限制，以及我没能整晚盯印，导致部分页面色调偏暖（H觉得很好，像加了滤镜），加上纸张的表现力离那些我想用、但是又用不起的纸还是有很大差距，这本书的品质还是比我的预期差了一些，但我已经尽力让它无憾了。感谢小小H和小月，提供了这么漂亮的图片，这么棒的内容，希望我做出来的书没有辜负你们的好内容。感谢小月和我一起设计版式，没有你和我一起设计版式，没有你提供的那么多设计参考样书和素材，这本书不会这么美貌。感谢印制姐姐的包容，允许我用这么特殊的开本，为了给我找合适的纸张，不厌其烦地给纸厂打电话，好不容易才寻摸到了这么一批特殊规格的纸。感谢苗帅帅的支持，在印制十分不理解“为什么要用这么贵的纸”时替我说话，“为了有好的品质”。感谢我自己，哪怕被很多人说傻，哪怕有满腹的委屈，仍然坚持了下来，做出了这本没有辜负这份坚持的书。因为，唯有美食与爱不可辜负。

3、图片治愈，版式简洁灵动，气质清新柔软。并且它不仅是气质派，更兼具实用性，详尽的步骤图解让你在家中也能轻松再现咖啡馆里的柔软时光，是理想主义青年不可错过的美食书。图片治愈，版式简洁灵动，气质清新柔软。并且它不仅是气质派，更兼具实用性，详尽的步骤图解让你在家中也能轻松再现咖啡馆里的柔软时光，是理想主义青年不可错过的美食书。

4、每个理想主义青年的心中，都有一间咖啡馆。我的那一间，始于十几岁的孩童梦，梦里的小店亮着明亮的暖色灯光。我还清楚地记得曾小心画出店铺的模样，一遍遍地构想：这里卖花、那里读书、吧台安置在中间，里头有好吃的糕饼点心，还像模像样设计出了一张会员卡，只准备送给我喜欢的男孩儿和小姑娘。如今，我决心将它们一个片段、一个片段地描绘、烹制出来。那里面有人，有故事，有我们都喜欢的杯子碗碟小玩意儿，还有香喷喷的治愈系美食。我在北京一所胡同里的艺术类院校度过了四年，那所大学贩卖梦想，胡同里一步一间咖啡馆，有树荫、阳光，和苦甜参半的咖啡香。四年里，我忙着谈情说爱、读书做饭，顺带将大把光阴托付给随便哪一间咖啡馆中靠窗的座位。那是梦想肆意成长的青春岁月，要么做梦，要么死。孩童时代“小掌柜”的游戏，重又苏醒。后来我有过若干份工作，最无憾无悔的一份，在咖啡馆里。一楼是书店，二楼是咖啡馆，一推开店门心就静下来。我

## 《假如我有一间咖啡馆》

站过收银台、为客人点过单、刷洗过碗盘、做过咖啡甜品和简餐。我几乎了解到拥有一间咖啡馆的全部，几乎。忙碌的时候，我要很努力才能记住每位客人的座位和账单；闲下来时，光阴在书本中天荒地老。热闹的咖啡馆和安静的咖啡馆，都是让人愉悦的公共空间。这真是不复重来的好时光。有人认为咖啡馆提供什么样的吃食不重要，他们说只要地段好，就算只有劣质的咖啡豆和干瘪的三明治，也会人流如潮。他们还说，你想要提供尽可能优质的食材原料无非痴人说梦，做生意最重要的是利润最大化。他们说都对，可那不是我想要的咖啡馆。设计咖啡馆的菜单是我认为最有趣的工作，也是白日梦里最常出现的环节。机缘巧合，在下厨房网站里结识了小小H，瞬间被她柔美清新的食谱击中——我的咖啡馆就要提供这样干净美好的食物给大家。小小H是个热衷于走街串巷寻找咖啡馆的温柔姑娘，数不清的灵感汇聚在她的小小厨房，最终变成一道道可口的美食，它们不花俏，灵动简洁又清爽。于是一拍即合，有了这本关于“咖啡馆美食”的食谱书。说到底，我并没有真的拥有过一间咖啡馆，也说不出多少关于咖啡馆经营的计谋与策略，对咖啡与茶的知识，也不过是一知半解的半桶水。我所拥有的，其实仅仅是对家庭烹饪执着的喜爱与信念，以及对咖啡馆这样一个“第三空间”的热情向往。这本书里有好看好吃的咖啡馆食谱，在自家厨房也能营造出咖啡馆情调，让做的人和吃的人，都感到幸福。希望这本小书能圆一个我们共同的梦想。

5、每个理想主义青年的心中，都有一间咖啡馆。我的那一间，始于十几岁的孩童梦，梦里的小店亮着明亮的暖色灯光。我还清楚地记得曾小心画出店铺的模样，一遍遍地构想：这里卖花、那里读书、吧台安置在中间，里头有好吃的糕饼点心，还像模像样设计出了一张会员卡，只准备送给我喜欢的男孩儿和小姑娘。如今，我决心将它们一个片段、一个片段地描绘、烹制出来。那里面有人，有故事，有我们都喜欢的杯子碗碟小玩意儿，还有香喷喷的治愈系美食。我在北京一所胡同里的艺术类院校度过了四年，那所大学贩卖梦想，胡同里一步一间咖啡馆，有树荫、阳光，和苦甜参半的咖啡香。四年里，我忙着谈情说爱、读书做饭，顺带将大把光阴托付给随便哪一间咖啡馆中靠窗的座位。那是梦想肆意成长的青春岁月，要么做梦，要么死。孩童时代“小掌柜”的游戏，重又苏醒。

后来我有过若干份工作，最无憾无悔的一份，在咖啡馆里。一楼是书店，二楼是咖啡馆，一推开店门心就静下来。我站过收银台、为客人点过单、刷洗过碗盘、做过咖啡甜品和简餐。我几乎了解到拥有一间咖啡馆的全部，几乎。忙碌的时候，我要很努力才能记住每位客人的座位和账单；闲下来时，光阴在书本中天荒地老。热闹的咖啡馆和安静的咖啡馆，都是让人愉悦的公共空间。这真是不复重来的好时光。有人认为咖啡馆提供什么样的吃食不重要，他们说只要地段好，就算只有劣质的咖啡豆和干瘪的三明治，也会人流如潮。他们还说，你想要提供尽可能优质的食材原料无非痴人说梦，做生意最重要的是利润最大化。他们说都对，可那不是我想要的咖啡馆。设计咖啡馆的菜单是我认为最有趣的工作，也是白日梦里最常出现的环节。机缘巧合，在下厨房网站里结识了小小H，瞬间被她柔美清新的食谱击中——我的咖啡馆就要提供这样干净美好的食物给大家。小小H是个热衷于走街串巷寻找咖啡馆的温柔姑娘，数不清的灵感汇聚在她的小小厨房，最终变成一道道可口的美食，它们不花俏，灵动简洁又清爽。于是一拍即合，有了这本关于“咖啡馆美食”的食谱书。说到底，我并没有真的拥有过一间咖啡馆，也说不出多少关于咖啡馆经营的计谋与策略，对咖啡与茶的知识，也不过是一知半解的半桶水。我所拥有的，其实仅仅是对家庭烹饪执着的喜爱与信念，以及对咖啡馆这样一个“第三空间”的热情向往。这本书里有好看好吃的咖啡馆食谱，在自家厨房也能营造出咖啡馆情调，让做的人和吃的人，都感到幸福。希望这本小书能圆一个我们共同的梦想。

6、很久以前在豆瓣上关注了此书的作者之一Pan小月，觉得她特别会做吃的，常常看到她传各种好吃的。她是下厨房网站内容主编，也是从她那里知道了下厨房app。这是一个很实用的软件，里面有很多厨友分享各自菜肴的做法。每当我遇到不会做的菜，都是参照这个软件上的方法。正如这本书所说的每个理想主义青年心中，都有一间咖啡馆。我也不例外。年少的时候曾有过这样的梦，只是后来就没有了。有人评价这本书：“已经不当梦想看，当食谱看。所有梦想实现后都会归于日常，谁说美好而无声的日常不是梦想。”我很赞同。此书主要介绍了咖啡馆的饮品、手工饼干、蛋糕、小食、主食等菜单与制作方法，感觉图片很漂亮，步骤也很详细。因为没有自己动手去做，所以不清楚做出来效果怎样。关于咖啡的介绍，我觉得很简单明了，不错。

7、谁心中都有个“开家舒服窝在里面看书喝咖啡会友聊天不管盈利的小小咖啡馆”情结。但梦想很美好，现实很残酷，真正能够圆梦的寥寥。书籍《假如我有一间咖啡馆》(来自豆瓣)多少帮助我实现了一点点心愿，把自己家的厨房当做咖啡馆的后厨，也能做出治愈系的咖啡馆食物饮品。

## 《假如我有一间咖啡馆》

8、虽然叫这样的书名，但是内容和咖啡没多大关系就是菜谱而且是只有几款软饮，甜品，小食简餐的菜谱。略粗糙吧，比较家庭化。如果要开店的话，只能满参考看看喽。个人觉得实际效用不大要学咖啡，还是正儿八经的看几本专业书籍。学甜品也是同样的道理。现在网络这么发达，其实学点什么东西都是非常简单方便的，就看自己有没有用心了。

9、好友Sean有个梦想，未来能拥有一间属于自己的咖啡馆。他甚至已经有了一些关于咖啡馆细节的畅想，我说那菜单交给我来设计吧。正和他一点点勾勒咖啡馆的雏形时，去年四月下厨房的编辑Pan小月找到我，告诉我这本食谱书的主题和用意。我有什么理由不答应呢，当素未谋面的朋友如此信任你；又有什么理由不自信不努力呢，当这是一个如此接近梦想的任务。我大概只能用《秘密》那本书里的吸引力法则来解释这种缘分和巧合了吧。有时候坐进一家咖啡馆，吃到让人皱眉还略贵的咖啡蛋糕三明治，心里总也忍不住想，要是我开了咖啡馆，肯定下足料下好料！在对原材料的把握上，总有一种难以言说的坚持在，宁可少赚也必须保证食物的品质。总觉得比起咖啡馆的环境，用心用情的食物才更能留住人心。我理想中的咖啡馆食物，随和质朴，平易近人，或裹腹或消遣，有生命懂人心。有人坐在咖啡馆发呆，出神久了吃上一口蛋糕，呀真好吃；有人在咖啡馆会友聊天，安静间歇喝上一口咖啡或特别的饮料，顿时心旷神怡我们下次还来好吗？当食物入口，心中杂念琐事消失无影，仅存剩引起你留意的美味食物的感动瞬间；当食物用这样一种方式体现它们的存在感，我觉得很好。其实呢我只是想单纯地为来往进出的你们准备一些简单温暖的食物，然后笑着问一句好吃吗？也许这是属于理想主义青年的咖啡馆小梦。希望这本食谱书中分享的饮料、主食、小食以及饼干和蛋糕，能让我们在自家厨房先行实践，说不定哪一天属于自己的咖啡馆就出现了呢。最后要特别感谢下厨房，于我，梦开始的地方。——小小H

## 章节试读

### 1、《假如我有一间咖啡馆》的笔记-第78页

#### 材料 / Ingredients

70% 纯度的黑巧克力 150g，朗姆酒 1 小匙，小棉花糖 6 枚，鸡蛋 2 个，淡奶油 150ml，白砂糖 35g。

#### 制作 / Steps

1. 淡奶油直接从冰箱取出，打发至浓稠，冷藏备用。
2. 小锅烧开半锅水，黑巧克力掰小块放入碗中；水开关火，黑巧克力隔热水利用余温慢慢融化；不时搅拌，直到完全融化，在一边放凉。
3. 将放至室温的鸡蛋打散，用电动打蛋器打 5 分钟左右，期间分 3 次加完白砂糖，直到蛋液体积变大，颜色变浅。
4. 此时，将朗姆酒与融化的黑巧克力混合，继续冷却。
5. 彻底放凉之后，分几次加入打发好的淡奶油，轻轻翻拌均匀。
6. 继续分次加入打发的蛋糊，快速翻拌均匀；将碗用力在桌上震几下，消去大的气泡。
7. 把混合物倒入杯子，冰上两小时或凝固即可；吃的时候装饰上棉花糖。

### 2、《假如我有一间咖啡馆》的笔记-第162页

#### 材料 / Ingredients

熟米饭 320g，水浸金枪鱼罐头 半罐，酱油 2 大匙，糖 2 小匙，味醂 3 大匙，葱花 适量，姜粉 少许，分量：8 个。

#### 制作 / Steps

1. 酱油、味醂、糖混合调成酱汁，搅拌均匀。
2. 酱汁与鲔鱼一起入锅，撒少许姜粉去腥，中火煮至酱汁慢慢收干，鲔鱼入味。
3. 米饭煮好，手沾湿，将米饭捏成扁圆状。
4. 取煮好的鲔鱼铺于米饭上，撒上葱花，完成。

#### 小贴士 / Tips

味醂可以用普通料酒代替。

# 《假如我有一间咖啡馆》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)