冰其淋

曾弘智

家庭自製冰其淋，經濟衛生。要做成五公斤冰其淋，先準備下列原料（單位：公克）：

奶粉……五八〇
奶油……五〇〇
砂糖……六五〇
食用明膠……一五
玉米粉……五〇〇
水果及香料……酌量

奶粉用脫脂或全脂奶粉都可以，奶油也可以用人造奶油，食用膠可用藻酸鈉，玉米粉可用精製樹薯粉或芋頭代替。

水果可依各人口味，酌量添加。香料通常用香草片，極少量即可，或不用。所用水分以補足五公斤爲度，按照下列次序製作：

㈠奶粉、奶油（保留少許）、糖（保留少許）及水（保留一半）放入雙層鍋中，間接加熱，同時攪拌均勻，並用紗布過濾。

㈡保留的水加熱至攝氏八〇度左右，膠質加入一部分熱水中，攪成糊狀。也可以用冷水，放入果汁機攪成糊狀。

㈢玉米粉加保留的水煮成糊狀。如用芋頭，選易煮爛的鬆芋頭（先去皮），煮爛後再搗成糊狀。

㈣預先保留的小部分奶油及糖，加雞蛋打成均勻蛋液。

㈤過濾後加熱的㈠部分混合物，溫度達攝氏七〇至八〇度時，將膠液與澱粉液加入，不斷攪拌，維持二〇至三〇分鐘。

㈥容器放冷水中冷却，同時加入蛋液，冷至攝氏二〇至三〇度即可。

冷却的原料，可送到冰店去凍結，付少數工資即可。如果距冰店很遠，或因冰店衛生不好時，可在家中自行凍結。

㈠凍結桶可用金屬圓桶，例如鋁桶，先用滾開水消毒後，放在另一較大外桶中，構成夾層。

夾層內先放碎冰塊，再加一層粗塩，再加冰塊，裝滿爲度（通常一分粗塩加十二分冰塊）。裝好後用二至三杯溫水，澆在冰和粗塩上面。

㈡冰其淋原料放入凍結桶中（不要超過內桶的一半），起先慢慢攪拌，至冰其淋開始硬化，即加速攪拌使空氣進入。

㈢冰其淋凍結後，即停止攪拌。如不即時吃完，可放在電氣冰箱的凍結室冷凍起來。

附註：家庭製少量冰其淋，可用電氣冰其淋攪拌器，在冰箱的凍結室內攪製。



