

配方編號 1. 草莓優格冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮草莓 200 克
- 原味希臘優格 300 克
- 蜂蜜 3 湯匙
- 檸檬汁 1 茶匙
- 鮮奶油 100 毫升

工具與設備：

- 攪拌機
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **處理草莓：**將草莓洗淨並去蒂，放入攪拌機中，加入檸檬汁和蜂蜜，打成細膩的草莓泥。
2. **混合優格：**將草莓泥和希臘優格混合，攪拌均勻。
3. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，然後輕輕摺入草莓優格混合物中。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器中，冷凍至少 4 小時，或者使用冰淇淋機進行攪拌後冷凍。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入藍莓或覆盆子來增加風味，或混入碎杏仁增添口感。

配方編號 2. 椰子香草冰淇淋

準備時間：

10 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 椰奶 400 毫升
- 香草精 1 茶匙
- 糖 100 克
- 鮮奶油 200 毫升
- 蛋黃 3 顆

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **加熱椰奶：**將椰奶和糖倒入小鍋中，加熱至糖溶解，不要煮沸。
2. **製作蛋黃糊：**在另一碗中打散蛋黃，慢慢將熱椰奶倒入蛋黃中，攪拌均勻。
3. **煮濃稠：**將混合物倒回鍋中，用小火煮至濃稠，不斷攪拌，然後冷卻。
4. **加入鮮奶油與香草：**冷卻後，加入香草精和打至軟性發泡的鮮奶油，混合均勻。
5. **冷凍：**將混合物倒入容器，冷凍至少 6 小時，或使用冰淇淋機攪拌後冷凍。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可加入椰片或巧克力碎片，增添口感。

配方編號 3. 咖啡巧克力豆冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 濃縮咖啡 2 杯
- 牛奶 250 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 糖 80 克
- 巧克力豆 100 克
- 香草精 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **混合咖啡與糖：**將濃縮咖啡和糖混合，攪拌至糖完全溶解，冷卻。
2. **加入牛奶與香草精：**將牛奶和香草精倒入冷卻的咖啡中，攪拌均勻。
3. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入咖啡混合物中。
4. **加入巧克力豆：**輕輕摺入巧克力豆，倒入冷凍容器中，冷凍至少 4 小時，或使用冰淇淋機攪拌後冷凍。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以混入焦糖或加入核桃碎，增添不同口感層次。

配方編號 4. 芒果香檳冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮芒果泥 200 克
- 香檳 100 毫升
- 糖 50 克
- 鮮奶油 200 毫升
- 檸檬汁 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理芒果泥：**將芒果泥和糖混合，加入檸檬汁，攪拌均勻。
2. **混合香檳：**將香檳倒入芒果泥中，攪拌至均勻。
3. **加入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入芒果香檳混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器中，冷凍至少 5 小時，或使用冰淇淋機攪拌後冷凍。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可混入草莓丁或薄荷葉作為裝飾，增添清新感。

配方編號 5. 焦糖核桃冰淇淋

準備時間：

25 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 牛奶 300 毫升
- 鮮奶油 200 毫升
- 糖 150 克
- 蛋黃 3 顆
- 焦糖醬 100 毫升
- 核桃碎 100 克

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **加熱牛奶：**將牛奶加熱至溫暖，不要煮沸。
2. **製作蛋黃糊：**在碗中打散蛋黃，慢慢將熱牛奶倒入蛋黃中，不斷攪拌。
3. **製作冰淇淋基底：**將混合物回鍋，用小火加熱至濃稠，然後冷卻。
4. **加入鮮奶油與焦糖：**冷卻後，加入打發好的鮮奶油和焦糖醬，攪拌均勻。
5. **加入核桃碎：**最後加入核桃碎，攪拌均勻後倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可加入巧克力碎片或焦糖脆片，增加口感。

配方編號 6. 抹茶紅豆冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 抹茶粉 2 湯匙
- 牛奶 200 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 糖 80 克
- 蜂蜜紅豆 100 克
- 蛋黃 3 顆

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **加熱牛奶：**將牛奶和糖倒入小鍋中，加熱至糖完全溶解，不要煮沸。
2. **加入抹茶：**將抹茶粉加入牛奶中，攪拌至均勻，冷卻後放置。
3. **製作蛋黃糊：**在碗中打散蛋黃，將少量牛奶抹茶混合物倒入蛋黃中攪拌，然後再將全部混合物倒回鍋中，用小火煮至濃稠。
4. **加入鮮奶油：**待混合物冷卻後，加入打發的鮮奶油，攪拌均勻。
5. **加入紅豆：**將蜂蜜紅豆輕輕摺入混合物中，倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以混入更多的紅豆，或添加少量糯米糍，增加傳統日式風味。

配方編號 7. 檸檬酸奶冰淇淋

準備時間：

10 分鐘準備，3 小時冷凍。

食材列表：

- 原味希臘優格 400 克
- 檸檬汁 2 湯匙
- 檸檬皮屑 1 茶匙
- 蜂蜜 3 湯匙
- 鮮奶油 150 毫升
- 糖 50 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合優格與檸檬：**將希臘優格、檸檬汁、檸檬皮屑和蜂蜜攪拌均勻。
2. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，然後摺入優格混合物中。
3. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 3 小時，或使用冰淇淋機攪拌後冷凍。

冷凍與儲存：

冷凍至少 3 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入新鮮藍莓或草莓，或用些許薄荷葉增添清爽感。

配方編號 8. 鹽之花焦糖冰淇淋

準備時間：

30 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 糖 150 克
- 無鹽奶油 50 克
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 蛋黃 3 顆
- 鹽之花（或海鹽）1 茶匙

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **製作焦糖：**在小鍋中將糖加熱至深金黃色，加入奶油攪拌均勻，然後加入鮮奶油，煮至均勻融化。
2. **製作蛋黃糊：**在另一碗中打散蛋黃，將少量焦糖奶油混合物倒入蛋黃中攪拌，再將全部混合物倒回鍋中，用小火煮至濃稠，冷卻。
3. **加入牛奶：**將牛奶加入冷卻後的焦糖基底中，攪拌均勻。
4. **冷凍：**倒入冷凍容器中，灑上鹽之花，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入烤核桃或巧克力碎，增添風味與口感。

配方編號 9. 藍莓芝士蛋糕冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 藍莓果醬 150 克
- 奶油芝士 150 克
- 鮮奶油 200 毫升
- 糖 80 克
- 牛奶 100 毫升
- 香草精 1 茶匙
- 消化餅乾碎 50 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合奶油芝士與糖：**將奶油芝士和糖攪拌至滑順，加入牛奶和香草精。
2. **加入藍莓果醬：**加入藍莓果醬，輕輕攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，然後摺入芝士混合物中。
4. **加入餅乾碎：**最後將消化餅乾碎混入，倒入冷凍容器中冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以使用不同口味的果醬，如草莓或覆盆子，調整口感。

配方編號 10. 香蕉巧克力冰淇淋

準備時間：

10 分鐘準備，3 小時冷凍。

食材列表：

- 熟香蕉 2 根
- 無糖可可粉 2 湯匙
- 牛奶 200 毫升
- 鮮奶油 200 毫升
- 蜂蜜 3 湯匙
- 黑巧克力碎 100 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **製作香蕉泥：**將熟香蕉搗成泥狀，加入蜂蜜和可可粉，攪拌均勻。
2. **混合牛奶：**將牛奶加入香蕉泥中，攪拌至均勻。
3. **加入鮮奶油與巧克力碎：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入香蕉混合物，最後摺入巧克力碎。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器中，冷凍至少 3 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 3 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可在混合物中加入一些碎堅果，或加入少許朗姆酒，提升風味。

配方編號 11. 榛果巧克力冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 榛果醬 (Nutella) 150 克
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 糖 50 克
- 香草精 1 茶匙
- 烤榛果碎 100 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機 (可選)

步驟說明：

1. **混合牛奶與糖：**將牛奶和糖混合加熱至糖溶解，冷卻後加入香草精。
2. **加入榛果醬：**將榛果醬攪入牛奶混合物中，攪拌至完全融合。
3. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入混合物。
4. **加入榛果碎：**將榛果碎輕輕摺入，倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入巧克力碎片或少量的咖啡粉，增添不同風味。

配方編號 12. 百香果椰子冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 百香果果肉 100 克
- 椰奶 400 毫升
- 糖 80 克
- 檸檬汁 1 茶匙
- 鮮奶油 200 毫升

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合百香果與糖：**將百香果果肉和糖混合，加入檸檬汁攪拌均勻。
2. **加入椰奶：**將椰奶倒入百香果混合物中，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，輕輕摺入百香果椰奶混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入椰片或用薄荷葉裝飾，提升清爽感。

配方編號 13. 蜜桃白酒冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮蜜桃 3 顆
- 白葡萄酒 100 毫升
- 糖 100 克
- 檸檬汁 2 茶匙
- 鮮奶油 200 毫升
- 牛奶 100 毫升

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理蜜桃：**將蜜桃去皮去核，切塊後用攪拌器打成果泥，加入檸檬汁和糖。
2. **混合白酒：**將白葡萄酒加入蜜桃泥中，攪拌均勻。
3. **加入奶油和牛奶：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入蜜桃混合物，然後加入牛奶輕輕攪拌。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以添加些許蜜桃丁或以玫瑰花瓣裝飾，增添高雅氣息。

配方編號 14. 甜奶綠豆冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 綠豆 150 克
- 糖 100 克
- 椰奶 200 毫升
- 鮮奶油 150 毫升
- 牛奶 200 毫升

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **煮綠豆**：將綠豆煮熟至軟爛，瀝乾水分，稍微壓成泥。
2. **加糖**：將綠豆泥與糖混合，攪拌均勻。
3. **加入椰奶與牛奶**：將椰奶和牛奶倒入綠豆中，攪拌均勻。
4. **摺入鮮奶油**：將鮮奶油打至軟性發泡，摺入綠豆混合物。
5. **冷凍**：將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可在冰淇淋上撒些許黑芝麻，或混入紅豆增加口感。

配方編號 15. 檸檬薄荷冰沙冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 檸檬汁 100 毫升
- 檸檬皮屑 1 茶匙
- 薄荷葉 20 克
- 糖 100 克
- 水 150 毫升
- 鮮奶油 150 毫升

工具與設備：

- 攪拌器
- 小鍋
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **煮糖水：**將糖和水在小鍋中加熱至糖完全溶解，然後冷卻。
2. **混合檸檬汁與薄荷：**將檸檬汁和薄荷葉放入攪拌器打碎，加入檸檬皮屑。
3. **混合糖水：**將冷卻的糖水加入檸檬薄荷混合物，攪拌均勻。
4. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入檸檬薄荷糖水混合物。
5. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可添加碎冰或更多薄荷葉，增加清爽口感，也可以混入冰塊製作冰沙。

配方編號 16. 薰衣草蜂蜜冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 干薰衣草 1 湯匙
- 蜂蜜 100 毫升
- 蛋黃 3 顆
- 糖 50 克

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **加熱牛奶與薰衣草：**將牛奶和薰衣草放入小鍋中加熱，煮至微沸，然後關火，靜置 10 分鐘讓香味滲透，過篩去除薰衣草。
2. **混合蜂蜜與蛋黃：**將蛋黃與糖攪打均勻，然後慢慢倒入加熱的牛奶中，不斷攪拌。
3. **煮濃稠：**將混合物倒回鍋中，用小火加熱至濃稠，不斷攪拌，冷卻後加入蜂蜜。
4. **加入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，摺入冷卻後的牛奶混合物中。
5. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以撒上少量薰衣草花瓣作為裝飾，或混入蜂巢糖，增加口感。

配方編號 17. 開心果脆餅冰淇淋

準備時間：

25 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 開心果醬 100 克
- 鮮奶油 200 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 糖 80 克
- 香草精 1 茶匙
- 蛋黃 3 顆
- 消化餅乾碎 50 克
- 烤開心果碎 50 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **加熱牛奶與開心果醬：**將牛奶和開心果醬混合加熱至均勻融化，冷卻。
2. **製作蛋黃糊：**將蛋黃和糖攪打至濃稠，然後慢慢倒入開心果牛奶混合物，攪拌均勻。
3. **加入香草精：**將香草精加入混合物中。
4. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入開心果混合物。
5. **加入脆餅與開心果碎：**將消化餅乾碎和開心果碎混入，倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以使用杏仁或核桃代替開心果，或者混入巧克力脆片，增添風味。

配方編號 18. 香草焦糖布丁冰淇淋

準備時間：

30 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 牛奶 250 毫升
- 鮮奶油 200 毫升
- 糖 150 克
- 蛋黃 4 顆
- 香草精 1 茶匙
- 焦糖醬 100 毫升

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **加熱牛奶：**將牛奶和糖加熱至糖溶解，慢慢加入打散的蛋黃，不斷攪拌。
2. **煮濃稠：**將混合物回鍋，用小火煮至濃稠，冷卻後加入香草精。
3. **加入鮮奶油：**將鮮奶油打發至軟性發泡，摺入冷卻後的牛奶混合物。
4. **加入焦糖醬：**將焦糖醬混入混合物中，攪拌均勻。
5. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以在冰淇淋上撒上一些焦糖碎片或加入少量海鹽，增加風味層次。

配方編號 19. 杏仁咖啡冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 濃縮咖啡 100 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 糖 80 克
- 杏仁精 1 茶匙
- 杏仁碎 50 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **加熱牛奶與咖啡：**將牛奶和濃縮咖啡加熱至微溫，加入糖攪拌至溶解，冷卻。
2. **加入杏仁精：**將杏仁精加入牛奶咖啡混合物中，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入咖啡混合物。
4. **加入杏仁碎：**將杏仁碎摺入混合物中，倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 2 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入巧克力碎片或少量的肉桂粉，增加風味。

配方編號 20. 莓果酸奶冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，3 小時冷凍。

食材列表：

- 綜合莓果（草莓、藍莓、覆盆子等）200 克
- 原味希臘優格 300 克
- 蜂蜜 3 湯匙
- 檸檬汁 1 茶匙
- 鮮奶油 150 毫升

工具與設備：

- 攪拌機
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理莓果：**將莓果和檸檬汁放入攪拌機中打成泥，加入蜂蜜攪拌均勻。
2. **混合優格：**將莓果泥和希臘優格混合，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打發至軟性發泡，輕輕摺入莓果優格混合物中。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 3 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 3 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入更多的新鮮莓果，或者使用不同的果醬，根據個人口味調整酸甜度。

配方編號 21. 牛奶花生酥冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 花生醬 150 克
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 糖 80 克
- 香草精 1 茶匙
- 碎花生 50 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合花生醬與牛奶：**將花生醬和牛奶加熱至均勻混合，然後加入糖攪拌至溶解，冷卻。
2. **加入香草精：**將香草精加入冷卻的花生混合物中。
3. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入花生混合物。
4. **加入碎花生：**將碎花生摺入混合物，倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入巧克力醬或焦糖醬，提升甜味層次，或者混入少量海鹽，增添鹹甜對比。

配方編號 22. 香橙奶昔冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮橙汁 200 毫升
- 橙皮屑 1 茶匙
- 鮮奶油 200 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 糖 80 克
- 香草精 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合橙汁與糖：**將橙汁和糖加熱至糖溶解，然後冷卻，加入橙皮屑和香草精。
2. **加入牛奶：**將牛奶倒入橙汁混合物，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，摺入橙汁牛奶混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入巧克力碎片，或者在食用時加入些許香橙利口酒，增添風味層次。

配方編號 23. 覆盆子白巧克力冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮覆盆子 150 克
- 白巧克力 100 克
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 糖 50 克
- 檸檬汁 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 小鍋
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理覆盆子：**將覆盆子、檸檬汁和糖放入攪拌機打成泥，過濾以去除籽，然後冷卻。
2. **加熱牛奶與白巧克力：**將牛奶加熱，然後加入切碎的白巧克力攪拌至融化。
3. **混合覆盆子泥：**將冷卻的覆盆子泥加入白巧克力混合物中，攪拌均勻。
4. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，摺入覆盆子白巧克力混合物。
5. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入一些烤杏仁碎或淋上覆盆子醬，增加口感與風味。

配方編號 24. 椰香芒果冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 新鮮芒果 200 克
- 椰奶 200 毫升
- 鮮奶油 150 毫升
- 糖 50 克
- 檸檬汁 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌機
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理芒果泥：**將芒果切塊放入攪拌機打成泥，加入檸檬汁和糖，攪拌均勻。
2. **混合椰奶：**將椰奶倒入芒果泥中，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入芒果椰奶混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以撒上一些椰片或混入菠蘿丁，增添熱帶風情。

配方編號 25. 楓糖胡桃冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 楓糖漿 100 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 200 毫升
- 糖 50 克
- 核桃碎 100 克
- 香草精 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 小鍋
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **加熱牛奶與糖：**將牛奶與糖加熱至糖溶解，冷卻後加入楓糖漿和香草精。
2. **加入核桃碎：**將核桃碎加入冷卻後的牛奶混合物。
3. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入楓糖混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可在食用前灑上更多核桃碎，或加上一些巧克力醬或焦糖醬，增添甜味層次。

配方編號 26. 提拉米蘇冰淇淋

準備時間：

25 分鐘準備，6 小時冷凍。

食材列表：

- 馬斯卡彭奶酪 200 克
- 濃縮咖啡 100 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 糖 80 克
- 可可粉 2 湯匙
- 手指餅乾碎 50 克
- 蛋黃 3 顆

工具與設備：

- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **加熱牛奶與蛋黃：**將牛奶和糖加熱，然後慢慢倒入打散的蛋黃中，煮至濃稠後冷卻。
2. **混合馬斯卡彭奶酪：**將馬斯卡彭奶酪攪拌均勻，然後加入冷卻的蛋奶混合物。
3. **加入濃縮咖啡：**將濃縮咖啡加入混合物中，攪拌均勻。
4. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打至軟性發泡，摺入混合物中。
5. **加入手指餅乾碎：**將手指餅乾碎摺入混合物，倒入冷凍容器，冷凍至少 6 小時。
6. **撒上可可粉：**在冰淇淋上撒上一層薄薄的可可粉，增添提拉米蘇的風味。

冷凍與儲存：

冷凍至少 6 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以添加巧克力碎片或使用卡布奇諾風味咖啡代替濃縮咖啡。

配方編號 27. 焦糖香蕉冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 熟香蕉 2 根
- 焦糖醬 100 毫升
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 糖 50 克
- 香草精 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 冰淇淋機（可選）
- 冷凍容器

步驟說明：

1. **處理香蕉：**將熟香蕉壓成泥，加入香草精和糖攪拌均勻。
2. **混合牛奶與焦糖醬：**將牛奶和焦糖醬混合加熱至均勻，冷卻後加入香蕉泥。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打發至軟性發泡，輕輕摺入香蕉混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入巧克力碎片或撒上一些烤核桃碎，增添口感。

配方編號 28. 紅茶伯爵冰淇淋

準備時間：

25 分鐘準備，5 小時冷凍。

食材列表：

- 紅茶茶葉（伯爵茶）2 湯匙
- 牛奶 250 毫升
- 鮮奶油 200 毫升
- 糖 80 克
- 蛋黃 3 顆
- 香草精 1 茶匙

工具與設備：

- 小鍋
- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **加熱牛奶與茶葉：**將牛奶和伯爵茶茶葉放入小鍋中加熱，煮至牛奶開始冒泡，然後關火，靜置 10 分鐘，過濾去除茶葉。
2. **混合蛋黃與糖：**在碗中打散蛋黃，然後將熱牛奶慢慢倒入蛋黃中，攪拌均勻後倒回鍋中，用小火煮至濃稠。
3. **冷卻並加入香草精：**將煮好的混合物冷卻後，加入香草精。
4. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入紅茶混合物。
5. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 5 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 5 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以在冰淇淋上撒上一些碎餅乾或加入檸檬皮屑，提升清新感。

配方編號 29. 黑莓香草冰淇淋

準備時間：

20 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 黑莓 200 克
- 鮮奶油 250 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 糖 80 克
- 香草精 1 茶匙
- 檸檬汁 1 茶匙

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **處理黑莓：**將黑莓和檸檬汁放入攪拌機中打成泥，加入糖攪拌均勻。
2. **混合牛奶與香草精：**將牛奶和香草精加入黑莓泥中，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**將鮮奶油打發至軟性發泡，輕輕摺入黑莓混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以在冰淇淋中加入一些黑巧克力碎片，增添苦甜對比。

配方編號 30. 檸檬蜂蜜薄荷冰淇淋

準備時間：

15 分鐘準備，4 小時冷凍。

食材列表：

- 檸檬汁 100 毫升
- 檸檬皮屑 1 茶匙
- 蜂蜜 80 毫升
- 鮮奶油 200 毫升
- 牛奶 150 毫升
- 薄荷葉 10 克

工具與設備：

- 攪拌器
- 冷凍容器
- 冰淇淋機（可選）

步驟說明：

1. **混合檸檬汁與蜂蜜：**將檸檬汁、檸檬皮屑和蜂蜜混合均勻，加入切碎的薄荷葉。
2. **加入牛奶：**將牛奶倒入檸檬蜂蜜混合物中，攪拌均勻。
3. **摺入鮮奶油：**打發鮮奶油至軟性發泡，輕輕摺入檸檬混合物。
4. **冷凍：**將混合物倒入冷凍容器，冷凍至少 4 小時。

冷凍與儲存：

冷凍至少 4 小時，建議在 1 週內食用完畢。

口味變化建議：

可以加入更多薄荷葉或添加些許碎冰，製作成冰沙式冰淇淋，清涼爽口。