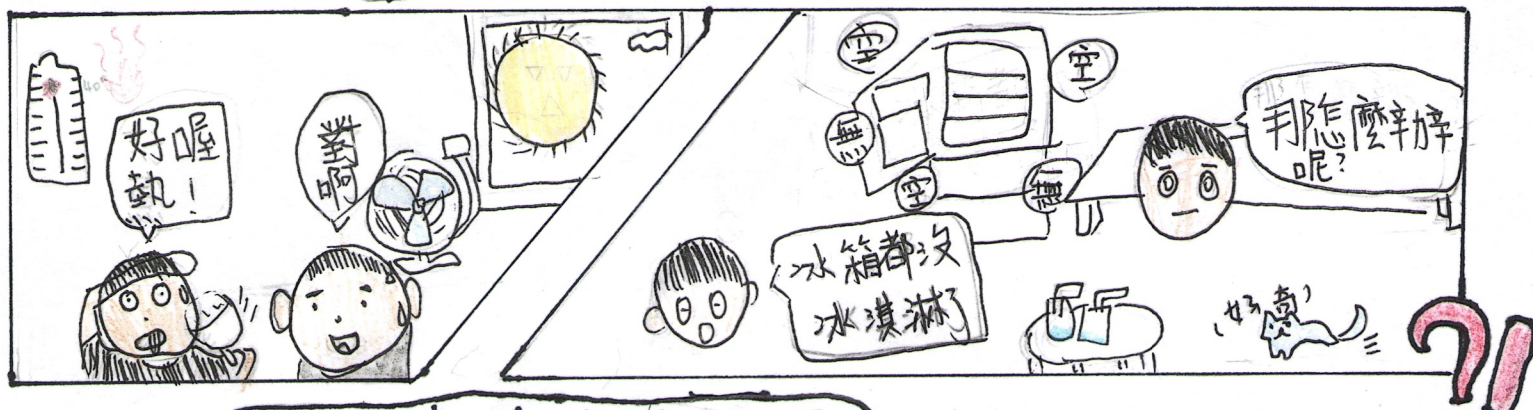


「速」

發冰淇淋



那我們來做冰淇淋吧

(突然冒出)

雙手贊同!!

好丫! 但是要怎麼做冰淇淋呢?

我們來查一下吧

要怎麼用鹽做冰淇淋。

做法很簡單!

材料: 冰塊 300g, 鹽 100g, 牛奶 200CC, 鮮奶油 250CC, Oreo, 煉乳 100CC, 鍋子, 攪拌棒, 量杯

最近天氣炎熱, 許多人試著在家自製冰淇淋



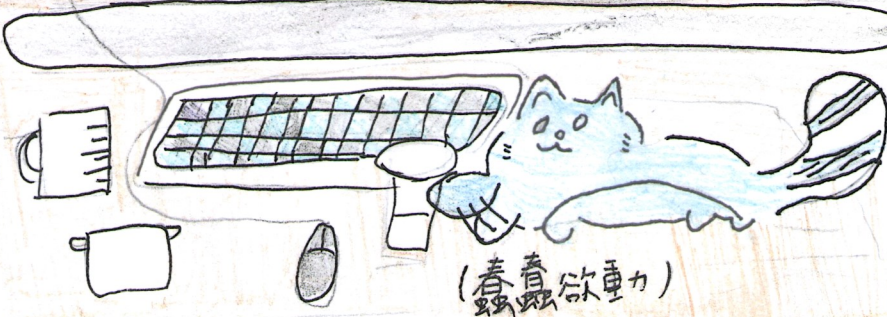
https://610.mtps.edu.kh.com

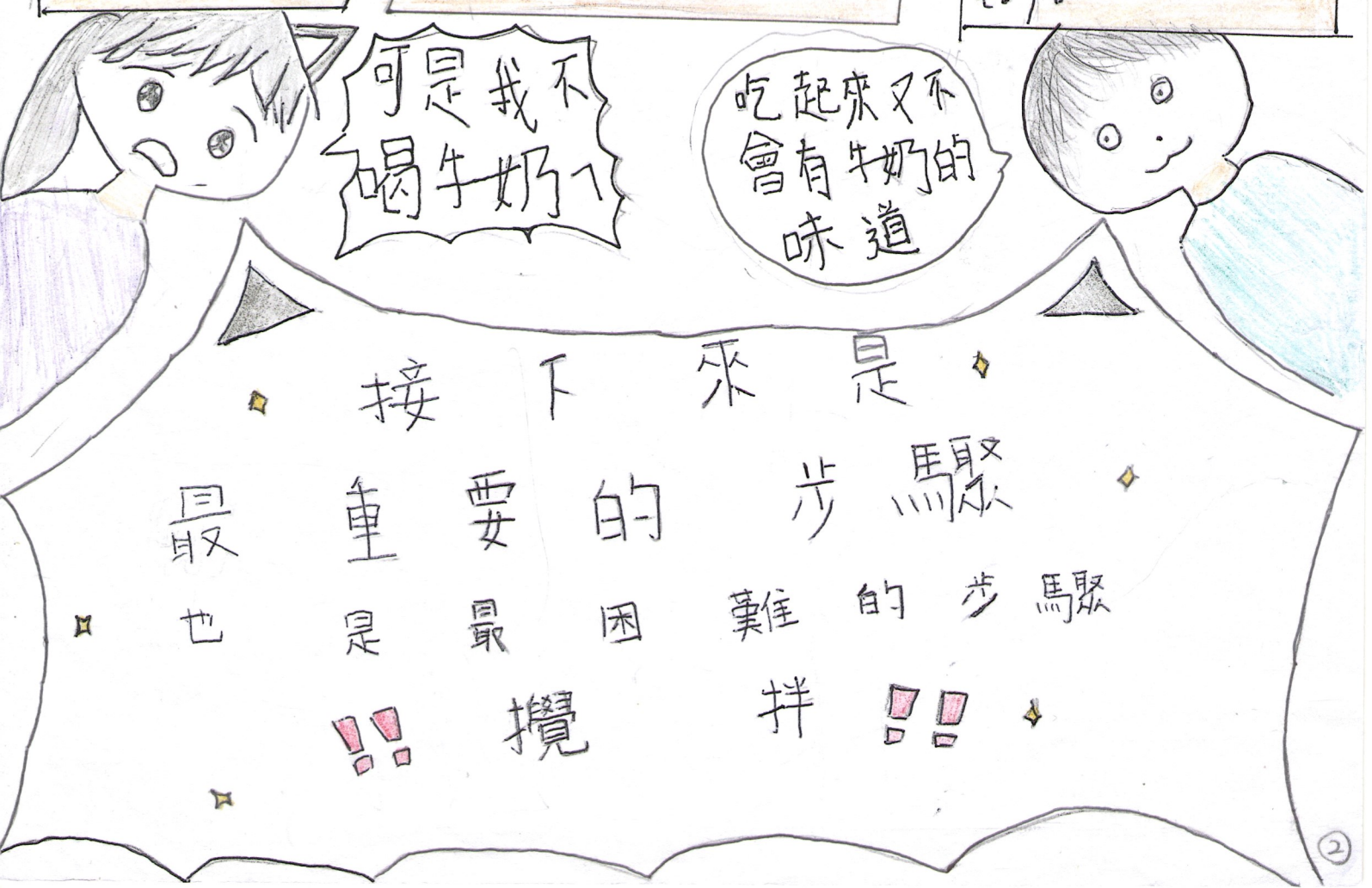
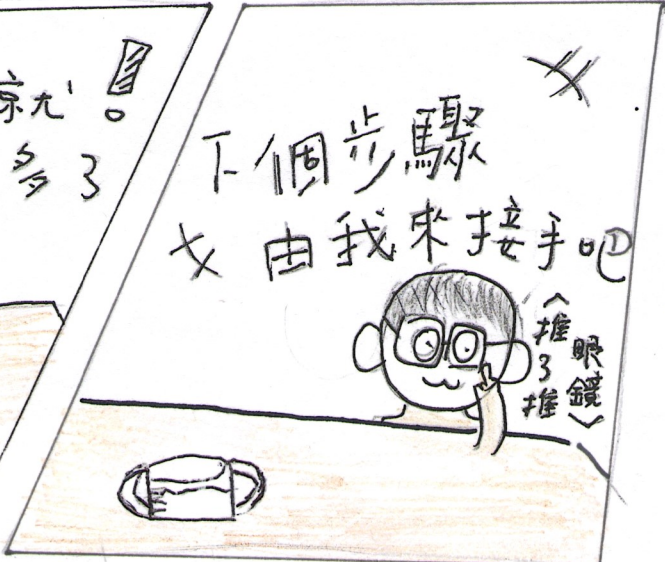
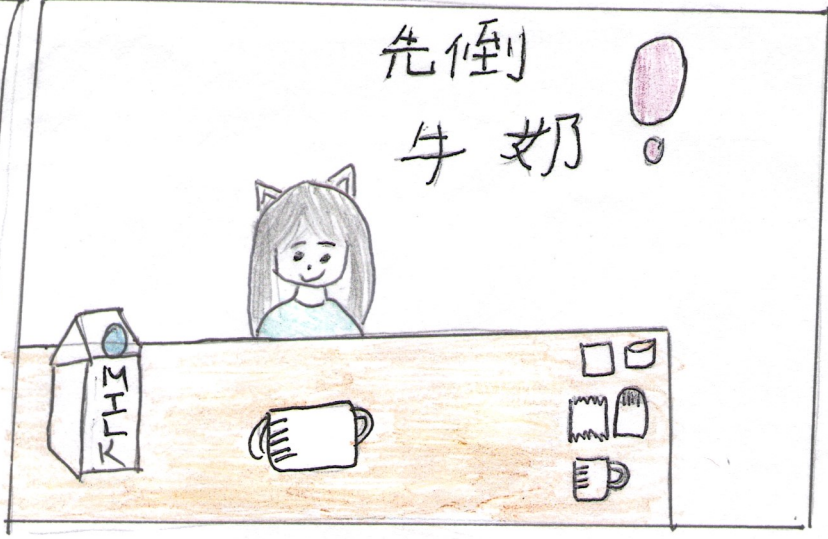
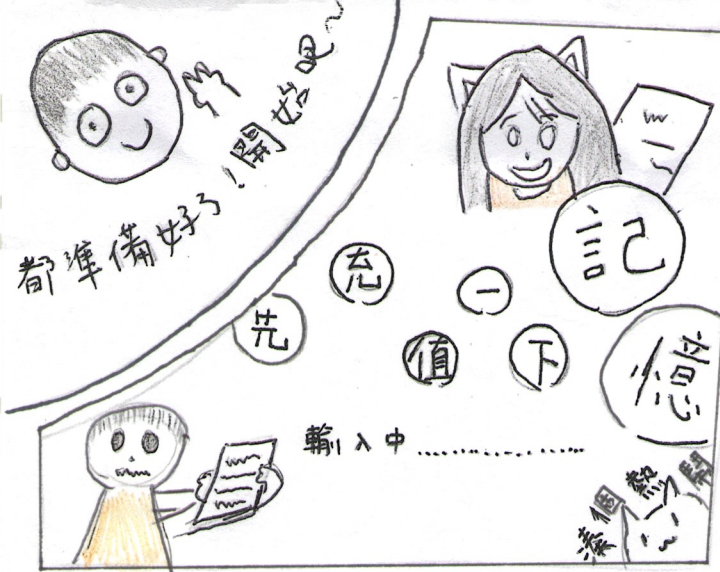
鹽冰淇淋的做法竟然只要這樣!



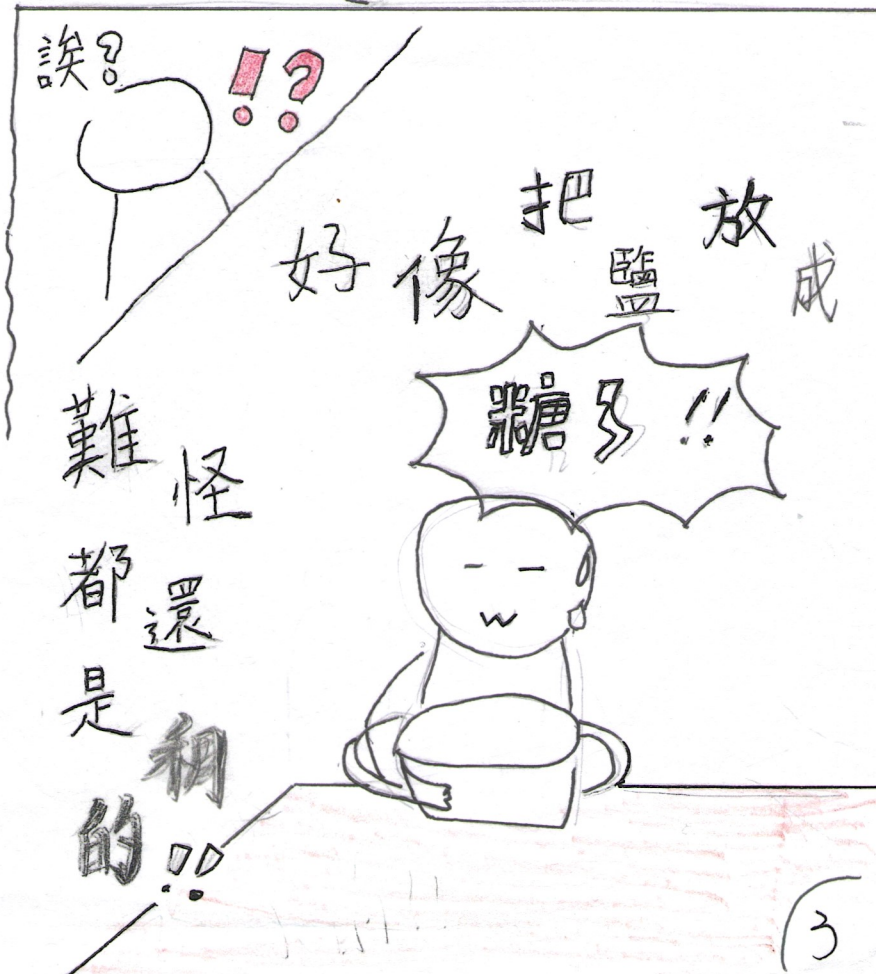
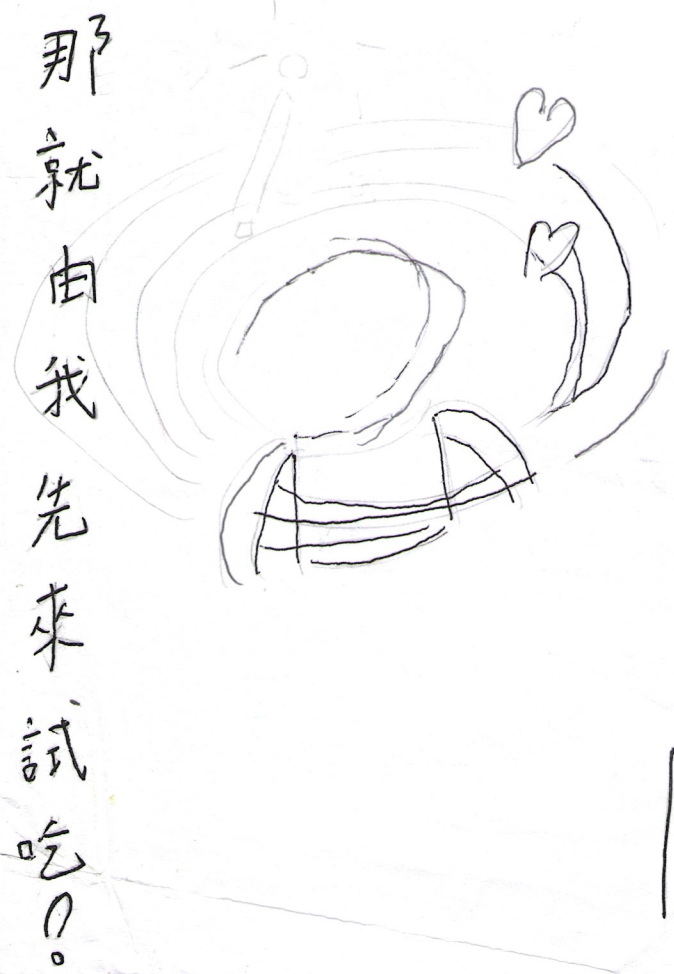
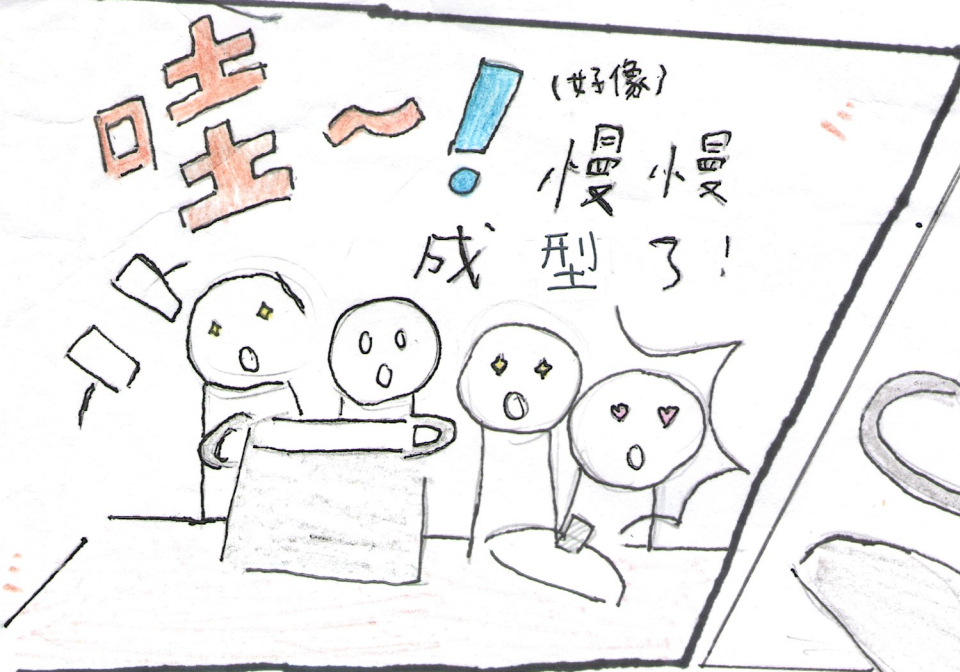
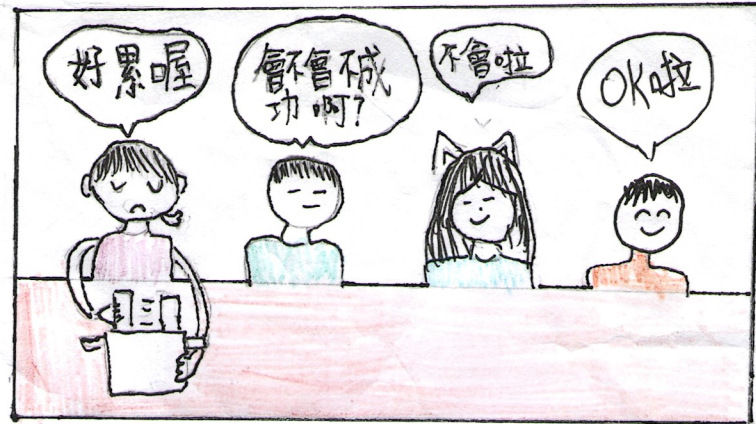
冰淇淋製做方法

66661110000





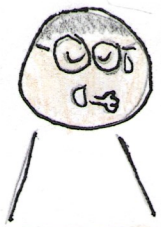
5分鐘
以後～



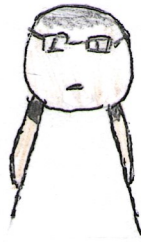
各位加油

這次一定會成功

看來只能重做了
唉



咖啡(網)



新的開始
重複之前的動作

量牛奶、放鮮奶油、放煉乳 拿另一個鍋子放水塊、放鹽、接著攪拌

算了換個方法
用除濕劑來做

先將調好的原料裝進一個乾淨的袋子裡綁起來，再將冰塊 除濕劑、鹽裝到另一個袋子裡，把原料裝到冰塊裡後開始搖晃它，搓揉它，大約持續 10~15 分鐘 就可以把它拿出來了，這時候它應該就會凝固了。



希望可以成功

開始一直

很冰外面可以再套袋子喔!



搖

至少要 10 分鐘以上喔

一直搓

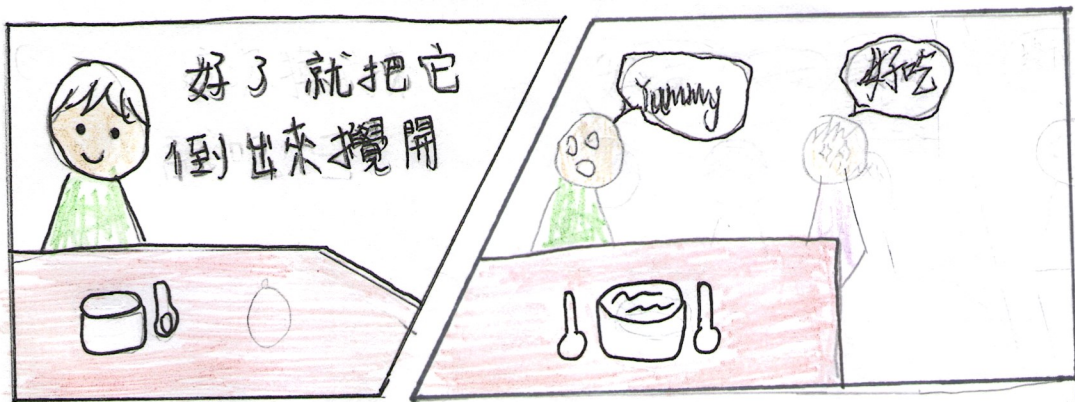
好冰



加油

中間來看看，會稍稍
來微凝，然後
繼續搖！

15 分鐘就 OK 囉



快速
既簡單又
這個方法

問題來了：為什麼要用鹽呢？

答案在這！

冰在溶化的過程中吸熱，使周圍的溫度降低，加鹽以後，形成鹽水，凝固點降低，表面的冰溶化成水，又因食鹽溶於水吸熱，使溫度下降，水溶液逐漸冷卻到新凝固點。

