暑期，孩子们放假啦，那有没有什么办法可以让熊孩子“乖乖就范”？咳咳~想多了。虽然不排除有些父母为了“制动”，直接扔给孩子一台手机或Ipad，或看看电视啥的，但时间长了对孩子的视力不好，再且网络上的视频、资讯鱼龙混珠，容易误导孩子。

要小士说，不妨投其所好，和孩子一起动手做些有意思的事儿，比如做手工，或者DIY个小甜品。而冰淇淋、酸奶也是孩子们的最爱，不如动手做起来呗。

那么今天，小欧就来跟大家分享一波很适合孩子们做的冰淇淋。说到这，自然离不开一台冰淇淋机啦，还得是一台可以做酸奶的冰淇淋机。而我们家这段时间上市的冰淇淋机CI510，

刚好满足了这两点专业功能需求。且又不止于此，还具有制冷功能，可快速冰镇绿豆沙、银耳雪梨汤等甜品哦。

（@MuseFood）

有了这台冰淇淋机，你可以和孩子一起制作冰淇淋，还有酸奶、冰镇冷饮等，体验动手的快乐，还有暖心的亲子陪伴时光。当然操作上也不用担心，简单又安全。那还等什么，让我们一起开启愉快的夏日暑期生活吧。

目 录

香芋冰淇淋

可可冰淇淋

旺仔牛奶冰淇淋

夏威夷坚果冰淇淋

蔓越莓奶香冰淇淋

香芋冰淇淋

（by@MuseFood）

【材料】

牛奶250克（因
为制作过程有些损耗，需要准
备约300克）、淡奶油125克、荔浦芋头100克、紫薯125克、糖50-70克

其他：芋圆、西米

【做法】

1、紫薯和芋头蒸熟后，将紫薯捣成泥；

3、加入牛奶搅拌，让紫薯颜色充分融合在牛奶中；

4、过筛后取出250克紫薯牛奶；

5、芋头也捣成泥，加入紫薯牛奶，这一步可以用料理棒打细；

6、加入淡奶油搅拌均匀；

7、倒入冰淇淋筒中，装上搅拌液；

8、选择冰淇淋功能，这时只需静静等待；

9、刚完成的状态，此时的冰淇淋非常柔软，也很好吃；

10、如果不是马上吃，冰淇淋机会自动转为冷冻。

11、搭配芋圆、西米，绝绝子。

可可冰淇淋

【材料】

淡奶油200克，可可粉3克，黑巧克力58克，牛奶100克，糖40克，蛋黄2个，盐1克

【做法】

1、牛奶、黑巧、可可粉、糖混合加热；

2、小火边煮边搅拌，煮至黑巧、可可粉全部溶解；

3、关火加入2个无菌蛋蛋黄；

4、搅拌后继续打开小火，煮至冒热气，液体变得有点浓稠；

5、加入淡奶油，搅拌均匀，放凉；

6、倒入冰淇淋桶内，装上搅拌液；

7、卡士冰淇淋机，选择冰淇淋模式，完成后转为冷冻模式。

旺仔牛奶冰淇淋

（by@Eva小佳美食）

【材料】

生蛋黄2个，细糖15g，盐1g，旺仔牛奶245ml，淡奶油100ml

【做法】

1、将蛋黄、细糖和盐用打蛋器搅拌至糖融化，蛋黄颜色变浅的状态；

2、将旺仔牛奶倒入奶锅，小火加热至微沸腾后关火，离开火后晃动奶锅让旺仔牛奶适当降温至约60度；

3、将旺仔牛奶慢慢加入蛋黄糊中，同时要不断快速搅拌；

4、将牛
奶蛋黄液重新倒
入奶锅，用小火加热并不断搅拌
以免糊底，蛋奶糊变得细腻浓稠时停止加热；

5、加入淡奶油搅拌均匀，隔冰水冷却；

6、把冷却后的冰淇淋原液倒入冰淇淋桶；

7、把冰淇淋桶装入CI510冰淇淋机中，机头装上搅拌叶后卡扣到位盖好，开机后选择“冰淇淋”功能，启动工作；

8、当机器停止搅拌，蜂鸣器
提示音响，显?屏显?“COOL”，冰淇淋就做好了，机器会自动进入冷冻模式60分钟，做好的冰淇淋可以立即食用，也可以装入保鲜盒后放冰箱冷冻保存。

夏威夷坚果冰淇淋

（by@Eva小佳美食）

【材料】

生蛋黄2个，细糖40g，海盐2g，全脂牛奶
150ml，椰浆120ml，淡奶油100m
l，焦糖酱30g，榛子仁碎50g，开心果20g

【做法】

1、将烤香的坚果用料理机打成细颗粒状，备用；

2、蛋黄加入细糖和盐用打蛋器搅拌至糖融化，蛋黄颜色变浅的状态；

3、将全脂牛奶倒入奶锅中，小火加热至微沸腾后关火，离开火后晃动奶锅让牛奶适当降温至约60度时慢慢加入蛋黄糊中，同时要不断快速搅拌；

4、将牛奶蛋黄液重新倒入奶锅，加入焦糖酱，继续小火加热并不断搅拌至浓稠状态；

5、蛋奶酱中加入椰浆和淡奶油，搅拌均匀，过筛一遍以达到更细腻的状态；

6、加入坚果碎，拌均匀；

7、把做好的冰淇淋原液倒入冰淇淋桶；

8、把冰淇淋桶装入CI510冰淇淋机中，机头装上搅拌叶后卡扣到位盖好，开机后选择“冰淇淋”功能，启动工作。

蔓越莓奶香冰淇淋

（by@Eva小佳美食）

【材料】

固态酸奶300ml，蔓越莓干45g，奶粉40g，炼奶20g，细糖20g

【做法】

1、把所用材料放入碗中，用打蛋器充分搅拌均匀；

2、把做好的冰淇淋原液放入冰淇淋桶；

3、把冰淇淋桶装入CI510冰淇淋机中，机头装上搅拌叶后卡扣到位盖好，开机后选择“冰淇淋”功能，启动工作；

4、当冰淇淋搅拌到浓稠的半固态状时停止工作，此时可以直接食用，冰淇淋口感是绵软的；

5、可以把冰淇淋装入雪糕模具，放冰箱冷冻保存。

小贴士

1、做冰淇淋时加蛋黄，可以起到乳化凝固的作用，还可以让冰淇淋的口感更好，因为蛋黄中含有卵磷脂
，是天然的乳化剂，而乳化剂能将水分和奶油类充分的融合，从而使冰淇淋口感更加细腻柔滑，而且做好的冰淇淋不容易化；

2、冰淇淋桶装入机器时要擦干桶的表面及机器内壁，在冰淇淋制作完成后，冰淇淋桶表面结冰可能无法立即取出，请关机后等待几分钟后再取出；

3、冰淇淋制作搅拌的时间受材料、原液温度及室温、用量等影响，所以每次搅拌的时间会有所不同，可根据各自喜欢冰淇淋的绵软程序，提前结束搅拌，另外请留意搅拌结束后冰淇淋冷冻的时间！