



冰淇淋配方





### 一、基础配方

材料：冰淇淋粉 1000克  
纯净水 3000克

### 二、豪华型配方

材料：冰淇淋粉 1000g  
纯净水 2700g  
淡奶油 100g  
鲜牛奶 200g  
预拌粉 20g



### 三、至尊型配方

材料：冰淇淋粉 1000g  
纯净水 4000g  
奶粉 500g  
绵白糖 1000g  
冰淇淋稳定剂 0.5%

注：稳定剂与绵白糖需在干燥的状态下搅拌均匀。

#### 制作方法：

步骤一：按照重量计算将原料按照上述比例进行调和，料浆要充分搅拌均匀；

步骤二：将调好的料浆缓缓倒入储料缸，浆料温度在3—35℃为佳；

步骤三：待料浆充满冷冻缸后，启动冰淇淋机即可。

注：如果机型为两缸，则两缸需同时使用，且放料注意平衡。

※ 除制作甜筒外，制作完成后的冰淇淋还可用漂亮的容器呈放，再配上可口的水果、巧克力屑等，提升味蕾与视觉的享受。

以上配料比例仅作参考，亲们可根据冰淇淋机储料缸的实际大小进行调配，大致比例可参考（粉1：水3）。



### 一、基础配方

材料：硬冰淇淋粉 1000g  
纯净水 2500g

### 二、豪华型配方

材料：硬冰淇淋粉 1000g  
纯净水 1200g  
淡奶油 200g  
鲜牛奶 1350g



硬質冰淇淋篇

### 三、至尊型配方

材料：冰淇淋粉 1000g  
纯净水 3000g  
淡奶油 300g  
白砂糖 800g  
巧克力酱 250g  
蛋黄 2个

#### 制作方法：

步骤一：按照重量计算将原料按照上述比例进行调和，料浆要充分搅拌均匀；

步骤二：将调好的料浆缓缓倒入料缸，浆料温度在3—35℃为佳；

步骤三：待料浆充满料缸后，启动冰淇淋机即可；

步骤四：将制作好的冰淇淋放入冷冻展示柜存放。

※ 制作完成后的冰淇淋可用漂亮的容器呈放，再配上可口的水果、巧克力屑等，提升味蕾与视觉的享受。

以上配料比例仅作参考，亲们可根据冰淇淋机储料缸的实际大小进行调配，大致比例可参考（粉1：水3）。





**东贝官方旗舰店**  
dongbei.tmall.com

亲爱的朋友：

感谢您对东贝品牌的信任与支持！相信有东贝冰淇淋机与东贝冰淇淋配方的助力，会让您的生意红红火火、日进斗金！

## 黄石东贝制冷有限公司

HUANGSHI DONPER REFRIGERATION CO.,LTD.

公司地址：湖北省黄石市铁山区武黄路5号

网 址：<http://www.donperzl.com>

电商热线：0714-6273533

售后热线：400-8878455



东贝制冷微信号 donperzl