【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

酷暑难当，此时此刻，我们最需要的就是沁凉入脾的冰饮来消一消暑气。笔者汇集了五种在家就可以轻松制作、口味多样的冰咖啡饮品。让您轻松上手，随时都可以享用外面买不到的味道。

【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

五种不同风味的冰咖啡

摩卡冰咖啡

材料:冷咖啡350毫升，低脂奶450毫升，巧克力糖浆4汤匙，细白糖2汤匙。

做法:

1、把咖啡倒进制冰块的冰格里，然后过夜或直到变成冰块。

2、把咖啡冰块、牛奶、巧克力糖浆和糖放进搅拌机里搅拌，直到搅匀变稠。然后倒进玻璃杯里，慢慢享用吧。

【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

蓝莓冰咖啡

材料:雀巢咖啡醇品100%纯咖啡，蓝莓汁30毫升，牛奶60毫升，碎冰。

做法:

1、在杯中依次加入碎冰和蓝莓汁

2、将鲜牛奶沿搅拌棒慢慢注入杯中

3、再慢慢地倒入事先泡好的冰雀巢咖啡醇品100%纯咖啡，达到分层的效果

【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

冰淇淋咖啡

材料:冰咖啡1杯，冰淇淋1球，咖啡鲜奶油15cc，巧克力酱装饰用。

做法:

1、将冰咖啡倒入杯中。

2、冰咖啡顶端加上一球冰淇淋，淋上咖啡鲜奶油，再以巧克力酱做装饰。

【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

啤酒冰咖啡

材料:配方热咖啡150毫升，糖水1盎司，白兰地1／2盎司，七喜汽水1瓶，冰块1杯。咖啡炉，杯具，盎司杯。

做法:啤酒杯(或咖啡杯)中先放入冰块，再倒入已加糖水的咖啡至八分满，再加白兰地、七喜汽水。上桌时还可附一小盘花生米。

小诀窍:加了汽水的咖啡所产生的泡沫，具有啤酒般的幻觉和享受。

【清凉冷饮】五种冰咖啡饮品制作方法

什锦水果冰咖啡

材料:配方冰块1杯，热咖啡150毫升，糖水1盎司，棕可可酒1／3盎司，香草冰淇淋1小球，各种水果适量，鲜奶油1袋。

做法:选用大口的果汁杯放入碎冰至五分满，加入已加糖水的咖啡也至五分满，再从上面加入棕可可酒、香草冰洪淋和各种水果片，再加一层鲜奶油。

小诀窍:水果的色泽与美昧加上咖啡的香醇，似一道诱人的风景。

懒人冰咖啡的做法步骤

1把冲好的速溶黑咖啡粉放凉，倒入冰格，做成咖啡冰块。

2把咖啡冰块倒入杯子中。（分量自己看着办啊）

3再冲入半杯热咖啡。

4倒入牛奶或淡奶，充分搅拌。

小窍门

1、用速溶咖啡或手磨，滤滴咖啡都可以。平时喝什么咖啡，就用什么咖啡做。

2、加奶加糖根据个人口味。

小编并不是一个很资深的咖啡迷，比如买咖啡机自己在家打奶泡做咖啡等，但是每天也得喝一杯，否则就痒痒。相信大部分朋友都不怎么习惯喝Espresso（浓缩咖啡）, 美式等等，一般都喜欢被奶冲淡的或者有些许甜味的咖啡。

速溶咖啡虽然肯定比不上现磨的，但是从便利性以及中国人的口味上来说，三合一的速溶咖啡还是挺招人喜爱的。速溶咖啡制作的冰咖啡，其实口味也会很好，如果根据杯子掌握好咖啡粉的量以及冰块的多少。下面小编就分享下屌丝如何1分钟搞定一杯美味的冰咖啡！

在家自制简易美味冰咖啡

方法/步骤

根据所使用的杯子大小，确定倒入的咖啡粉的量

我所使用的速溶咖啡是一款马来西亚的白咖啡，20克每包的方形包装，量还挺多的；因为我用的杯子比较矮小，因为只使用了1/3包的咖啡粉。咖啡牌子没法在这里指出，大家有兴趣的话可以评论追问。

在家自制简易美味冰咖啡

用1/3杯子的热水完全冲开咖啡

在家自制简易美味冰咖啡

加入适量冰块至3/4杯子满

小编有个晃杯子的习惯，所以冰块分批加入的，大家也可以一次性加入冰块至3/4杯的量。

在家自制简易美味冰咖啡

根据口味增加一点点香草粉、可可粉等，可以调制成别味的咖啡冰饮品

在家自制简易美味冰咖啡

完美！