



THE SLUSH MAKER

슬러시 메이커

슬러시 메이커 레시피 북

Tasty Frozen Drink Recipes Handbook



본 레시피의 소요시간과 결과물은 재료 및 실내온도, 사용자의 기호에 따라 달라질 수 있습니다.

01. 탄산음료 슬러시 (Soda Slush)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 15분) | 4~6인분 (약 40분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
선호하는 탄산음료	700ml	1,400ml

* 탄산음료 추천 : 콜라, 오렌지 음료, 사이다, 루트비어, 진저에일, 포도 음료 등 자유롭게 선택 가능



[제조 단계]

1. 준비한 탄산음료를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어줍니다.
2. 메뉴에서 슬러시를 선택합니다. 가장 이상적인 살얼음 질감을 만드는 기본 온도로 작동을 시작합니다. 필요 시 수동으로 온도 조절이 가능합니다.
3. 설정된 목표 온도에 도달하고 부드러운 살얼음이 만들어지면 컵에 담아 완성합니다.

💡 팁 : 탄산음료를 냉장고에 넣어 최대한 차갑게 하면 제조시간이 좀 더 단축됩니다.

⚠️ 주의사항 : 제로 칼로리 음료나 인공 감미료가 들어간 다이어트 음료는 기기 특성상 정상적인 살얼음이 생기지 않으므로 사용을 권장하지 않습니다. 음료를 완전히 추출할 때까지 전원을 끄지 마세요.

02. 미모사 칵테일 슬러시(Frozen Mimosa)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 30분) | 4~6인분 (약 45분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
오렌지 주스	250ml	450ml
스파클링 와인 (샴페인, 프로세코, 까바 등)	300ml	650ml



[제조 단계]

1. 준비된 오렌지 주스와 스파클링 와인을 믹싱용기 투입구에 천천히 부어줍니다.
2. 메뉴에서 칵테일을 선택합니다. 알코올 결빙점에 맞춘 최적의 온도로 작동됩니다.
필요 시 수동으로 온도 조절이 가능합니다.
3. 와인의 탄산과 주스의 상큼함이 부드러운 살얼음으로 만들어지면 칵테일 잔에 담아 완성합니다.

💡 팁 : 와인과 주스는 믹싱 전에 미리 냉장 보관하여 온도를 낮추어 놓는 것이 완성도를 높이는 비결입니다.

⚠️ 주의사항 : 작동 완료 후 잔여물이 용기 내부에서 굳지 않도록, 모든 음료를 다 컵에 따를 때까지 전원을 끄지 마세요.

03. 과일 믹스 슬러시 (Tropical Fruit Slush)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 25분) | 4~6인분 (약 40분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
파인애플 주스	200ml	450ml
망고 (껍질 벗긴 것)	150ml	300ml
코코넛 밀크	75ml	150ml
생라임 즙 (또는 라임주스)	35ml	75ml



[제조 단계]

1. 망고를 포함한 모든 재료를 일반 블렌더(믹서기)에 넣고 덩어리가 전혀 남지 않도록 부드럽게 갈아 줌 형태로 만들어 줍니다.
2. 위 재료를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어줍니다.
3. 메뉴에서 슬러시를 선택합니다. 가장 이상적인 온도로 작동을 시작합니다.
필요 시 수동으로 온도 조절이 가능합니다.
4. 걸죽하고 크림이하면서도 시원한 열대과일 슬러시가 완성되면 파인애플 조각 등으로 장식하여 완성합니다.

⚠️ 주의사항 : 과일 섬유질이 묻쳐 있으면 기기 회전축에 무리가 갈 수 있으므로 반드시 블렌더로 곱게 갈아야 합니다.

04. 초콜릿 밀크 셰이크 (Chocolate Milkshake)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 25분) | 4~6인분 (약 30분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
우유 (유지방 3.5%)	300ml	600ml
생크림	150ml	300ml
바닐라 엑스트랙	1 티스푼	2 티스푼
설탕	30g	50g
초코 시럽	38g	75g
코코아 파우더	30g	50g

* 토핑 선택 : 휘핑크림, 추가 초코 소스, 초코칩 등



[제조 단계]

1. 큰 믹싱볼이나 피처에 준비된 우유, 생크림, 설탕, 초코시럽, 코코아 파우더, 바닐라 엑스트랙을 넣고 거품기로 설탕과 가루가 완전히 녹아들 때까지 강하게 저어줍니다.
2. 덩어리 없이 믹스된 초코 베이스를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어줍니다.
3. 메뉴에서 밀크 셰이크를 선택합니다. 부드럽고 쫄쫄한 셰이크 질감을 완성하기 위한 최적의 온도로 작동됩니다.
4. 셰이크가 완성되면 즉시 컵에 따르고, 위에 휘핑크림과 초코 소스를 화려하게 올려 마무리합니다.

💡 팁 : 밀크셰이크나 프라페는 작동 완료 후 30분 이내에 추출하셔야 거품이 과하게 생기거나 층이 분리되는 현상을 막을 수 있습니다.

05. 딸기 바나나 셰이크 (Frozen Mimosa)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 20분) | 4~6인분 (약 30분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
바닐라 아몬드 밀크 (또는 일반 우유)	150ml	300ml
바닐라 요거트	75ml	150ml
생딸기 (꼭지 제거 후 슬라이스)	1 컵	2 컵
바나나 (슬라이스)	0.5 개	1 개
설탕	38g	75g
바닐라 엑스트랙	1 티스푼	2 티스푼



[제조 단계]

1. 딸기와 바나나는 블렌더에 먼저 넣고 아주 곱게 갈아서 부드러운 퓨레상태로 만들어 줍니다.
2. 큰 믹싱볼에 아몬드 밀크, 바닐라 요거트, 과일 퓨레, 설탕, 바닐라 엑스트랙을 넣고 설탕이 잘 녹을 때까지 골고루 섞어줍니다.
3. 혼합된 베이스를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 밀크 셰이크를 선택합니다.
4. 아이스크림처럼 부드러운 과일 셰이크가 완성되면 취향에 맞는 컵에 따르고 신선한 생딸기 슬라이스로 토핑하여 완성합니다.

💡 팁 : 생과일이 들어가 풍미가 뛰어납니다. 셰이크 텍스처가 살아있을 때 가급적 빨리(30분 이내) 추출하여 마시는 것이 가장 맛이 좋습니다.

06. 딸기 키위 다이키리 칵테일 슬러시(Strawberry Kiwi Daiquiri)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 50분) | 4~6인분 (약 55분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
무가당 코코넛 밀크(캔)	150ml	300ml
생딸기 슬라이스	150ml	300ml
키위 퓨레 (껍질 벗긴 생키위)	75ml	300ml
화이트 럼 (Light Rum)	60g	120g
설탕	40g	50g



[제조 단계]

1. 딸기와 키위를 블렌더(믹서기)에 넣고 가볍고 짧게 갈아 과육 식감이 살짝 느껴지도록 만듭니다.
2. 과일 믹스를 믹싱볼에 옮겨 담은 뒤 코코넛 밀크, 화이트 럼, 설탕을 더해 거품기로 완벽하게 유화될 때까지 저어줍니다.
3. 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 칵테일 메뉴를 선택합니다.
4. 이국적인 새콤달콤함이 돋보이는 핑크빛 다이키리가 완성되면 칵테일 글라스에 담아 완성합니다.

07. 바나나 카라멜 프라페 (Banana Caramel Frappe)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 20분) | 4~6인분 (약 30분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
우유	75ml	150ml
생크림	75ml	150ml
블랙 커피 (에스프레소+물 또는 콜드브루)	225ml	450ml
바나나 (곰게 으갠 것)	0.5 개	1 개
카라멜 소스	50g	112g

* 토핑 선택 : 휘핑크림, 추가 초코 소스, 초코칩 등



[제조 단계]

1. 큰 믹싱볼에 준비된 우유, 생크림, 블랙 커피, 으갠 바나나, 카라멜 소스를 넣어줍니다.
2. 거품기를 사용하여 끈적한 카라멜 소스가 커피에 완벽히 녹아들고 바나나가 완전히 섞여 부드러운 액상이 될 때까지 휘핑합니다.
3. 완성된 커피 믹스를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 프라페를 선택합니다.
4. 사각사각하면서도 크림이하게 얼어붙은 프라페가 완성되면 전용 컵에 담고 휘핑크림과 카라멜 소스를 지그재그로 부려 카페 스타일로 완성합니다.

08. 바닐라 빈 리얼 프라페 (Vanilla Bean Frappe)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 15분) | 4~6인분 (약 25분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
우유	75ml	150ml
생크림	75ml	150ml
블랙 커피 (에스프레소+물 또는 콜드브루)	300ml	600ml
바닐라 빈 페이스트	50g	112g



* 토핑 선택 : 휘핑크림, 바닐라 슈가 또는 바닐라 빈 파우더 소량

[제조 단계]

1. 큰 믹싱볼에 준비된 우유, 생크림, 블랙 커피, 바닐라 빈 페이스트를 넣어줍니다.
2. 묵직한 바닐라 빈 페이스트가 뭉치지 않고 균일하게 풀릴 때까지 거품기로 꼼꼼히 저어 섞어줍니다.
3. 완성된 믹스를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 프라페를 선택합니다.
4. 은은하고 깊은 바닐라 향이 감도는 고급 프라페가 완성되면 잔에 담은 뒤 풍성한 생크림과 바닐라 파우더를 살짝 뿌려 고급스럽게 완성합니다.

09. 유자 막걸리 슬러시 (Citron Makgeolli Slush)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 30분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분
막걸리	750ml
유자청 (건더기 포함)	크게 6 큰술
플레인 요거트	160 ~ 200g



[제조 단계]

1. 준비된 재료를 블렌더(믹서기)에 넣고 유자 껍질이 살짝 씹힐 정도로만 갈아줍니다.
2. 갈아 준 재료를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 슬러시 메뉴를 선택합니다.
3. 첫 맛은 상큼하고 끝 맛은 유자 향이 은은하게 남는 슬러시가 완성되면 잔에 담아 완성합니다.

10. 마가리타 칵테일 슬러시 (Margarita Slush)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 30분) | 4~6인분 (약 40분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
데킬라	225ml	450ml
라임 주스	150ml	300ml
트리플 섹	75ml	150ml
심플 시럽	38ml	75ml



* 토핑 선택 : 라임 웨지, 리밍용 소금

[제조 단계]

1. 큰 믹싱볼에 준비된 재료를 넣어 충분히 혼합하여 주십시오.
2. 완성된 재료를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 칵테일을 선택합니다.
3. 원하는 슬러시 밀도가 되었는지 확인한 후 잔에 담아 완성합니다. 기호에 따라 잔 테두리에 라임 즙을 묻히고 소금을 고르게 두르는 '소금 리밍'을 해주면 풍미가 배가됩니다.

💡 팁 : 재료들은 믹싱 전에 미리 냉장 보관하여 온도를 낮추어 놓는 것이 완성도를 높이는 비결입니다.

⚠️ 주의사항 : 작동 완료 후 잔여물이 용기 내부에서 굳지 않도록, 모든 음료를 다 컵에 따를 때까지 전원을 끄지 마시고 칵테일 메뉴를 그대로 유지해 주세요.

11. 마이 타이 칵테일 슬러시 (Mai Tai Slush)

🕒 소요 시간 : 2~3인분 (약 40분) | 4~6인분 (약 50분)

[준비 재료]

재료항목	2~3인분	4~6인분
화이트 럼	150ml	300ml
오렌지 큐라소	75ml	150ml
오르조 시럽	75ml	150ml
라임 주스	38ml	75ml
심플 시럽	38ml ^ㄱ	75ml

* 토핑 선택 : 라임 웨지, 체리 코명



[제조 단계]

1. 큰 믹싱볼에 준비된 재료를 넣고 가볍게 저어 완전히 혼합해 줍니다.
2. 골고루 섞인 재료를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 칵테일 메뉴를 선택합니다.
3. 상큼한 칵테일 슬러시가 완성되면 잔에 담아 완성합니다.

💡 팁 : 재료들은 믹싱 전에 미리 냉장 보관하여 온도를 낮추어 놓는 것이 완성도를 높이는 비결입니다.

⚠️ 주의사항 : 작동 완료 후 잔여물이 용기 내부에서 굳지 않도록, 모든 음료를 다 컵에 따를 때까지 전원을 끄지 마시고 칵테일 메뉴를 그대로 유지해 주세요.

12. 클래식 바닐라 아이스크림 (Classic Vanilla Ice Cream)

🕒 소요 시간 : 약 40분 ~ 60분

[준비 재료]

재료항목

헤비 크림 (유지방)	480ml
우유	240ml
설탕	80g
바닐라 엑스트랙	2 티스푼
달걀노른자	5개 분량
소금	한 꼬집



* 설탕 함량은 전체 재료 총용량의 4% 이상을 유지해야 합니다. 설탕의 비율이 너무 낮으면 아이스크림 결합이 원활하지 않아 제조에 실패할 수 있습니다.

[제조 단계]

1. 소스팬에 분량의 헤비 크림, 전지우유, 준비한 설탕 중 일부(40g), 그리고 소금 한 꼬집을 넣습니다. 중불에서 저어가며 데우다가 표면에 부드러운 김이 나고 가장자리에 작은 기포가 몽글몽글 올라오기 시작하면 끓기 전 에 즉시 불에서 내립니다.
2. 별도의 믹싱볼에 달걀노른자 5개와 남은 설탕(40g)을 넣고 휘퍼로 강하게 저어 묵직한 크림 질감이 될 때까지 충분히 거품을 냅니다.
3. 1번에서 데워둔 따뜻한 크림 혼합액을 2번의 믹싱볼에 아주 조금씩 흘려보내며 한 손으로는 휘퍼를 빠르게 저어 섞어줍니다. (노른자가 익지 않도록 주의하세요.) 골고루 섞이면 다시 소스팬으로 옮겨 담습니다.
4. 약불에 소스팬을 올리고 스파츨러나 나무 주걱으로 바닥을 긁어가며 6~8분간 조심스럽게 데워줍니다. 액체가 걸쭉해져 주걱의 뒷면을 매끄럽게 코팅하는 농도가 되면 불에서 내립니다.
5. 여기에 바닐라 엑스트랙을 첨가해 향을 내고, 밀폐 용기에 담아 랍을 덮어 밀봉한 뒤 냉장고에서 완전히 식혀줍니다.
6. 완전히 냉각된 베이스 액체를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 아이스 크림을 선택합니다.
7. 부드러운 소프트 형태의 아이스크림이 완성되면 용기에 담아 완성합니다.

🔴 안내 : 본 슬러시 머신을 통해 제조되는 아이스크림은 시중의 딱딱한 하드 타입이 아닌, 곱게 간 대만식 눈꽃빙수나 이탈리아식 세미프레도처럼 입안에서 사르르 녹는 매우 부드러운 소프트형 식감을 가집니다.

⚠️ 주의사항 : 작동 완료 후 잔여물이 용기 내부에서 굳지 않도록, 아이스크림을 완전히 배출될 때까지 전원을 끄지 마시고 아이스크림 메뉴를 그대로 유지해 주세요.

13. 딸기 아이스크림 (Strawberry Ice Cream)

🕒 소요 시간 : 약 40분 ~ 60분

[준비 재료]

재료항목

라이트 크림 (저지방 유크림)	240ml
우유	480ml
설탕	80g
신선한 생딸기	200g



* 설탕 함량은 전체 재료 총용량의 4% 이상을 유지해야 합니다. 설탕의 비율이 너무 낮으면 아이스크림 결합이 원활하지 않아 제조에 실패할 수 있습니다.

[제조 단계]

1. 딸기를 흐르는 물에 깨끗이 세척한 뒤 꼭지를 제거하고, 믹서기를 사용해 곱게 주스 형태로 갈아 준비해 둡니다.
2. 별도의 믹싱볼에 준비된 정량의 우유, 라이트 크림, 백설탕, 그리고 미리 갈아둔 생딸기 과즙 원액을 골고루 섞어줍니다.
3. 잘 섞은 아이스크림 베이스를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 메뉴에서 아이스 크림을 선택합니다.
4. 딸기 과육 풍미의 부드러운 소프트 형태의 아이스크림이 완성되면 용기에 담아 완성합니다.

📌 안내 : 본 슬러시 머신을 통해 제조되는 아이스크림은 시중의 딱딱한 하드 타입이 아닌, 곱게 간 대만식 눈꽃빙수나 이탈리아식 세미프레도처럼 입안에서 사르르 녹는 매우 부드러운 소프트형 식감을 가집니다.

💡 팁 : 시판용 아이스크림 믹스를 사용하면 번거로움 없이 간편하게 아이스크림을 만들 수 있습니다.

⚠️ 주의사항 : 작동 완료 후 잔여물이 용기 내부에서 굳지 않도록, 아이스크림을 완전히 배출될 때까지 전원을 끄지 마시고 아이스크림 메뉴를 그대로 유지해 주세요.

14. 냉면 육수 슬러시 (Chilled broth for cold noodles)

🕒 소요 시간 : 2인분 (약 15분)

[준비 재료]

재료항목	2인분
냉면육수	640ml
냉면	300g
삶은 달걀	반 개



* 토핑 선택 : 오이채, 참깨, 식초, 겨자소스

[제조 단계]

1. 준비된 냉면육수를 믹싱용기 투입구에 천천히 부어준 후 슬러시 메뉴를 선택합니다.
2. 냉면육수가 원하는 슬러시 밀도가 되었는지 확인한 후 준비된 냉면을 삶아줍니다.
3. 냉면이 준비되면 그릇에 냉면과 냉면 슬러시를 담고 삶은 달걀을 얹어 완성합니다.
4. 기호에 맞게 오이채, 참깨, 식초, 겨자소스를 첨가합니다.

💡 팁 : 냉면육수가 슬러시화 되어 모자른 감이 있을 경우 냉면육수를 추가로 넣어 주세요.

THE
SLUSH MAKER
슬러시 메이커