

## 多重花香風味茶



一杯綻放著繽紛花朵風味的時尚茶飲。

以清新的冰四季春茶作為基底，草莓糖醬賦予茶飲紅潤的甜美，搭配精緻的櫻花風味和迷人的玫瑰香氛，呈現出獨特的層次感，也散發著多重花香的韻致。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

## 材料

### 多重花香風味茶

冰四季春茶 120ml

草莓糖醬 15ml

 櫻花風味糖漿 10ml

 玫瑰風味糖漿 10ml

 優酪思果乳酸菌飲料 10ml

檸檬汁 15ml

 義大利蛋白霜BK 10g

冰塊 200g

 莓果茶 裝飾

 醇萃抹茶粉 裝飾

玫瑰純露 噴於杯中與表面

食用花 裝飾

## 製程

### 多重花香風味茶

- 1.四季春茶、草莓糖醬、櫻花風味糖漿、玫瑰風味糖漿、優酪思果、檸檬汁、義大利蛋白霜BK，使用手持
- 2.電動奶泡器打勻及起泡
- 3.加入冰塊搖勻
- 4.於成品杯中噴玫瑰純露一下

- 5.【步驟1】的風味茶過濾後倒至成品杯
  - 6.於成品表面再噴玫瑰純露一下
  - 7.依順序拍上莓果茶粉，醇萃抹茶粉
  - 8.放上裝飾，即完成
- 



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)