

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