

食伯樂X瞿維新 擄獲您的心

強強聯手 顛覆想像

食伯樂Sparlar餐飲團隊與瞿維新老師聯手，融合再創新，顛覆您對飲品的想像。

瞿老師在餐飲業界闖盪多年，有非常豐富的餐飲經營開發實務經驗，也經常以評審的身分參與國內外調酒賽事，也因此對於世界飲品發展趨勢有獨到見解。

老師運用食伯樂Sparlar商品，融合最新流行的發展概念，重新打造出層次多變、口感風味豐富及絢麗的飲品，賦予飲品全新的生命力。讓客戶驚艷，也擄獲客戶的心！


2019年飲品開發趨勢

除了掌握最新流行趨勢之外，最重要的，莫過於將概念轉換為具品牌獨特個性的商品，以及店面實務操作的可行性。有鑑於此，瞿老師提供四大飲品開發概念：

大咖來襲·瞿維新




- 新思餐飲創意工作室 創辦人
- 香港Inspriz Group 管理部經理及飲品總監
- LOMI LOMI Drinks 飲品專門店負責人
- Asia Bartender Association 認證評審
- World Flair Association UK 認證評審及台灣大使
- 國內外調酒比賽評審場次超過70場
- 健行科大餐旅管理系 講師
- 景文科大觀光學院及餐飲管理系 講師
- 桃園永平高級工商職業學校 指導培訓教練
- 指導學生及業界調酒師參賽 獲得超過10座冠軍



咖啡與創意

把不同口感及風味的咖啡，與其他素材結合，讓咖啡更生動活潑。


COFFEE



獨特手法 原料再製

運用獨特手法，將食材原料進行再製，賦予全新且獨家的飲品風味。


RENOVATION



經典融合 分子料理

利用分子料理技術，改變經典飲品的賣相及口感，為飲品創造新價值。

MOLECULAR



科技感 雞尾酒

將食材原料結合淡酒精，或引用調酒概念，嶄新的時髦調酒風飲品。

MOCKTAIL

食伯樂SPARLAR·為您全『新』推薦

瞿維新老師採用食伯樂Sparlar商品，以多種呈現應用方式，開發出走在潮流浪尖上的6款飲品。特地在這一期全面大公開，讓讀者一次蒐羅、好好收藏。



焙妮樂碎片
咖啡粉



SPARLAR糖醬
草本食材



SPARLAR糖醬
SPARLAR糖漿



酥脆起司球&絲
奶油椰子調味粉



SPARLAR糖醬
優酪思果



SPARLAR糖漿
醇萃抹茶粉

掃描QR Code看更多!



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw



上山採果的肯亞金剛



咖啡與創意

兩種喝法，充分感受不同樂趣。將焙妮樂草莓碎片結合肯亞咖啡，讓黑咖啡香氣融入鮮採草莓的香氣，品嚐起來微酸後回甘，獨具特色，令人回味無窮。倒入以烤堅果糖漿、香蕉牛奶糖醬、奶油椰子調味粉特製的乾式奶泡，口感豐富，就像進入雨林探險一般，極具韻味。

材料

Sparlar香蕉牛奶糖醬 15ml
特製烤堅果糖漿 15ml
肯亞咖啡粉 10g
焙妮樂草莓碎片 5g
愛牧牛奶 150ml
奶油椰子調味粉 2g

特製烤堅果糖漿

核桃 50g
榛果 10粒
Sparlar烤堅果糖漿 300ml

裝飾

奶油椰子調味粉 適量
焙妮樂草莓碎片 適量

製程

1. 特製烤堅果糖漿，50g核桃與10粒榛果打碎，以烤箱烘烤上色後，浸泡於300ml Sparlar烤堅果風味糖漿24小時。
2. 肯亞咖啡粉10g與焙妮樂草莓碎片5g混合均勻，手沖肯亞果香咖啡150ml (粉水比1:10)。
3. 手沖咖啡冰鎮後，取50ml單獨呈裝於杯中(供聞香品評用)。
4. 另外100ml手沖咖啡，放入Sparlar香蕉牛奶糖醬15ml、特製烤堅果糖漿15ml，攪拌均勻後倒入杯中。
5. 鋪上以奶油椰子調味粉2g、愛牧牛奶150ml所製成的冰乾式奶泡至滿杯。
6. 撒上奶油椰子調味粉、焙妮樂草莓碎片裝飾，即完成。

蜜棗紅絲絨



獨特手法原料再製

把傳統中草藥的素材-紅棗，融入西式糕點的概念製成時髦飲品～選用Sparlar紅絲絨巧克力醬，搭配帶有紅糖香的紅棗泥，操作簡單，口感綿密香醇，像品嚐蛋糕般富有層次，風味更顯溫和優雅。特別的是，這款飲品冷熱飲皆宜，冰的熱的都好喝～

材料

特製紅棗泥 45g
動物性鮮奶油 15ml
愛牧牛奶 150ml
Sparlar黑糖蜜糖漿 10ml
Sparlar紅絲絨糖醬 20ml
花生粉 15g
焙妮樂蔓越莓碎片 2g

特製紅棗泥

去籽紅棗 50g
紅糖水

裝飾

玫瑰花瓣 適量

製程

1. 特製紅棗泥：以紅糖水將50g去籽紅棗煮熟，過篩去皮成特製紅棗泥。
2. 冷飲
 - (1) 所有材料放入冰沙機，加入150g冰塊，攪打均勻。
 - (2) 倒入杯中，撒上玫瑰花瓣，即完成。
3. 熱飲
 - (1) 所有材料放入冰沙機打後，倒入鋼杯，以蒸汽加熱發泡至70°C
 - (2) 倒入杯中，撒上裝飾玫瑰花瓣，即完成。

掃描QR Code看更多!



提拉米蘇



科技感雞尾酒風

提拉米蘇Tiramisu, 原文有「帶我走」、「打起精神」的意思。這杯提拉米蘇, 把甜點的概念轉化為飲品。以Sparlar麥芽威士忌糖漿取代咖啡酒, 融入帶有提神作用的濃縮咖啡, 鹹香馬斯卡邦起司及可可粉。

是一杯帶有微苦、微甜、”偽”醺感的甜點系飲品。

材料

濃縮咖啡 30ml
Sparlar提拉米蘇醬 20ml
Sparlar麥芽威士忌糖漿 10ml
愛牧牛奶 150ml
Sparlar榛果巧克力醬 10ml
馬斯卡邦起司 20g

特製草莓爆米花

以焙妮樂草莓碎片特製成球狀爆米花。有自然草莓香氣, 還看得到草莓顆粒在表面唷!

裝飾

焙妮樂蔓越莓碎片 適量
特製草莓爆米花 適量

製程

1. 製作濃縮咖啡, 外部冰鎮。
2. 冰沙機中放入Sparlar提拉米蘇醬、Sparlar麥芽威士忌糖漿、愛牧牛奶、Sparlar榛果巧克力醬及馬斯卡邦起司。
3. 加入50g冰塊後, 攪打成泥狀冰沙, 倒入杯中。
4. 表面均勻撒上一層可可粉, 再放上焙妮樂蔓越莓碎片、特製草莓爆米花裝飾, 即完成。

奶油椰子可可島



獨特手法原料再製

奶油椰子可可島, 富有南島風情。奶油椰子香氣, 搭配微鹹香的酥脆起司絲, 就好像喝到有椰肉絲的椰奶一般。口感風味層次豐富。裝飾的鳳梨片, 自己就是一個點心盤, 上面的酥脆起司球及藍莓果粒, 可以搭配飲品或直接當零食, 別有一番玩趣與韻味。

材料

鳳梨 70g
愛牧牛奶 120ml
酥脆起司絲 6g
Sparlar烤堅果糖漿 20ml
奶油椰子調味粉 10g
酸甜汁 15ml
酥脆起司球 適量

酸甜汁

檸檬汁: 砂糖 = 2:1
攪打均勻後, 冷藏備用

裝飾

乾燥藍莓果粒 適量
鳳梨乾、鳳梨葉 適量
酥脆起司球 適量

製程

1. 將檸檬汁與砂糖, 以2:1的比例, 以冰沙機攪打均勻後, 備用。
2. 將愛牧牛奶、Sparlar烤堅果糖漿、酥脆起司絲、酥脆起司球、奶油椰子調味粉及酸甜汁, 放入冰沙機中。
3. 加入50g冰塊後, 攪打均勻, 倒入杯中。
4. 依序放上乾燥鳳梨片、酥脆起司球及乾燥藍莓果粒, 再插上鳳梨葉即完成。

掃描QR Code看更多!



蜂蜜奶油魔法綠茶



經典融合分子料理

哈利波特魔法世界裡的奶油蜂蜜啤酒，好想要來一杯～

這樣奇幻、新穎的飲品，在真實的麻瓜世界也能品嚐得到。融合蜂蜜奶油香氣的金萱綠茶為底，配上酸甜優酪思果奶蓋，留在嘴邊的一抹奶蓋，就好似喝啤酒泡沫般綿密而有餘韻。

材料

哈利波特蜂蜜奶油糖漿 30ml
金萱綠茶 120ml
優酪思果奶蓋 50ml

優酪思果奶蓋

Sparlar奶蓋粉 80g
植物性鮮奶油 40g
優酪思果乳酸菌飲料 30ml

哈利波特蜂蜜奶油糖漿

Sparlar香草糖漿 30ml
特製草莓爆米花 50g
蜂蜜奶油調味粉 15g

裝飾

爆爆珠(分子球) 適量
酥脆起司球 適量

製程

1. 哈利波特蜂蜜奶油糖漿：將Sparlar香草糖漿加熱至60°C，放入其他材料後，繼續煮出風味後過濾備用。
2. 優酪思果奶蓋：奶蓋粉與植物性鮮奶油打勻後，加入優酪思果乳酸菌飲料後，打發成奶霜狀備用。
3. 將爆爆珠(分子球)置於杯底。
4. 把金萱綠茶、哈利波特蜂蜜奶油糖漿與50g冰塊，搖盪均勻後倒入杯中。
5. 舖上優酪思果奶蓋、以酥脆起司球裝飾即完成。

綠舞伎



科技感雞尾酒風

※飲酒過量有害健康／未滿18歲禁止飲酒※

葡萄柚的清香，與醇萃抹茶的微苦，有著日式的溫婉風情，是一杯酸中帶甜，甜中帶點苦澀的飲品。每一口對味蕾都有不同的刺激，也會有不同的深層感受。除了無酒精版本的配方外，喜愛品酒的您，不妨也試試加入柚子酒及琴酒版本的綠舞伎，別有一番韻味呦！

材料 (Mocktail無酒精)

新鮮葡萄柚汁 45ml
柚子醬 15g
冷泡炭焙烏龍決明子茶 15ml
酸甜汁 10ml
Sparlar抹茶風味糖漿 20ml
醇萃抹茶粉 適量
乾燥橙片 1片
桂花 適量

材料 (Cocktail有酒精)

新鮮葡萄柚汁 30ml
白鶴柚子酒 15ml
炭焙烏龍決明子茶酒 15ml
酸甜汁 10ml
Sparlar抹茶風味糖漿 20ml
醇萃抹茶粉 適量
乾燥橙片 1片
桂花 適量

製程

Mocktail無酒精

1. 冷泡炭焙烏龍決明子茶：冷水600ml、烏龍茶葉20g、決明子10g，冷泡24小時後過濾使用。
2. 杯口沾上葡萄柚汁，再沾上醇萃抹茶粉。
3. 加入冰塊，將所有材料搖勻後，倒入杯中。
4. 放上乾燥橙片，撒上桂花後，即完成。

Cocktail有酒精

1. 炭焙烏龍決明子茶酒：高登琴酒750ml、烏龍茶葉20g、決明子10g，冷泡24小時後過濾使用。
2. 杯口沾上葡萄柚汁，再沾上醇萃抹茶粉。
3. 加入冰塊，將所有材料搖勻後，倒入杯中。
4. 放上乾燥橙片，撒上桂花後，即完成。

掃描QR Code看更多!

