

煙燻橙味冰咖啡



橙香風味迷人，搭配咖啡使其風味柔和可愛，
四香料糖漿則賦予飲品滿滿的香料氣息，整杯飲品香
氣馥郁飽滿，令人醉心！

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

四香料糖漿

白砂糖 120g
肉桂棒 5g
月桂葉 1片
丁香 5粒
帶皮生薑 10g
 香茅紅咖哩粉 2g
水 120ml

煙燻橙味冰咖啡

四香料糖漿 30ml
新鮮柳橙汁 50ml
冰滴蔓越莓衣索比亞咖啡 45ml
 愛牧牛奶 30ml
 布蕾奶蓋粉 30ml

製程

四香料糖漿

1.將四香料糖漿內所有食材混和均勻，浸泡使其入味

煙燻橙味冰咖啡

- 1.將研磨至同細度衣索比亞罕貝拉聖獅：蔓越莓碎片 = 2:0.5 依照比例混和均勻。
- 2.並以草莓衣索比亞咖啡：水 = 10:1沖泡。
- 3.將煙燻橙味冰咖啡所有食材混和均勻，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