




## 茉香葡萄凍飲



青葡萄風味糖漿擁有麝香葡萄高雅的香氣，  
也有葡萄晶瑩剔透清新的果香滋味。  
打碎的晶珠圓與青葡萄果凍就像是夜空中的繁星，讓  
飲品充滿光輝與光彩！

### 材料

#### 青葡萄果凍

-  原味果凍粉 15g
  - 水 210ml
  -  青葡萄風味糖漿 45g
  -  接骨木風味糖漿 15g
- 60g

#### 茉香綠茶

- 茉香綠茶茶包 1包
- 熱水 170ml

#### 茉香葡萄凍飲

- 果糖 20g
- 茉香綠茶茶湯 150g
- 冰塊 60ml
- 青葡萄果凍 90ml

### 製程

#### 青葡萄果凍

- 1.將晶珠圓打碎
- 2.所有食材混和均勻，冷藏製成果凍，備用

#### 茉香綠茶

- 1.茶包以熱水浸泡3分鐘後，茶包拿起
- 2.加入冰塊至300ml

#### 茉香葡萄凍飲

- 1.依序於杯中放入青葡萄果凍、冰塊、及混拌均勻之茶湯和果糖



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)