EST. the 1992
SUNFONT
PREMIUM QUALITY

手搖泰香茶

用一杯飲料，帶您品味泰國。
以泰國傳統糕點「斑蘭椰汁千層糕」轉化成這杯「手搖泰香茶」。
以斑蘭葉風味糖漿結合椰香，抓住味蕾上的風味記憶。
同時，在飲料中加入的粉粿，更是找回那香甜軟糯的口感。

本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

甜椰奶冰塊

椰奶 300ml
愛牧牛奶 100ml
A.Ta沙漠湖鹽 0.2g

椰子汁粉粿

椰子汁 550ml
荔枝風味糖漿 20ml
無色粉粿粉 100g
A.Ta沙漠湖鹽 0.2g

手搖泰香茶

泰國綠茶 180ml
斑蘭葉風味糖漿 30ml
冰塊 250g
甜椰奶冰塊 整杯
椰子汁粉粿 50g
斑蘭葉 裝飾

製程

甜椰奶冰塊

1.將所有食材打勻後，撈除泡沫
2.倒入製冰盒中冷凍製成冰塊

椰子汁粉粿

1.於玻璃缸中放入無色粉粿粉，加入椰子汁以打蛋器攪拌均勻
2.加入食伯樂風味糖漿與A.Ta沙漠湖鹽調味增加色澤，攪拌均勻(也可以使用其他口味的風味糖漿做出不同風味的粉粿)
3.將攪拌均勻的液體倒入鍋子中邊攪拌邊加熱
4.鍋中液體邊緣冒小泡泡後，將大火轉至中火
5.液體表面從乳白色轉自透明後，可以稍微攪拌快一點

6.待液體表面變成透明後就可以關火，放入鹽漬櫻花碎
7.將煮好的粉粿倒入&平鋪於不鏽鋼平盤中(最佳食感厚度1cm)
8.置於常溫冷卻後再放入冰箱中冷藏
9.冷藏保存1小時，即可拿出切成想要的大小使用
10.可參考影片https://youtu.be/8pF00HXA_dU

手搖泰香茶

1.於杯中放入椰子汁粉粿及椰奶冰塊
2.將泰國綠茶、斑蘭葉風味糖漿、冰塊搖勻，倒入杯中做出漸層，即完成
*亦可將所有食材搖勻呈現

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