

斑蘭手搖老式咖啡



咖啡是越南人的生活，也是社交不可或缺的一部分。把在越南盛產的斑蘭葉與咖啡結合，再融合道地越南河粉裡才會加的油條，用這些元素來呈現越南日常生活的美好。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

咖啡凍

-  沖泡式咖啡果凍粉 100g
- 滾水 500ml

斑蘭手搖老式咖啡

-  斑蘭葉風味糖漿 15ml
-  接骨木風味糖漿 10ml
- 奶精粉 3匙
- 濃縮咖啡或冷萃咖啡 60ml
- 冰塊 250g
- 微糖杏仁茶 150ml
- 油條切片灑糖粉 裝飾
- 咖啡凍 50g
- 斑蘭葉 裝飾

製程

咖啡凍

1. 於鍋子中倒入熱水，開火煮滾
2. 水煮滾後，分次加入沖泡式咖啡果凍粉攪拌均勻
3. 將攪勻的液體倒入耐熱容器中
4. 置於常溫冷卻後再放入冰箱中冷藏，冷藏至凝固後，即可拿出使用

斑蘭手搖老式咖啡

1. 於杯中放入咖啡凍

- 2.將奶精粉溶於咖啡(若溫度不夠，需先加熱至68°C以上)
 - 3.將所有材料搖勻，倒入杯中
 - 4.放上糖粉油條及斑蘭葉裝飾，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