

蘆薈葡萄蜜



蘆薈、檸檬、蜂蜜是許多人喜愛的夏季聖品，結合酸爽金桔、青葡萄取其蜜鮮風味，為飲品增添清涼消暑的感覺。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

蜂蜜蘆薈

蘆薈 500g
蜂蜜 200ml
飲用冷水 1000ml

蘆薈葡萄蜜

蜂蜜蘆薈 80g
蜂蜜 15ml
飲用冷水 200ml
新鮮檸檬汁 30ml
 青葡萄風味糖漿 20ml
金桔 2顆
冰塊 250g
金桔 裝飾

製程

蜂蜜蘆薈

- 1.刷洗蘆薈外皮，切除兩側尖刺，去頭尾，刨刀去皮
- 2.平行刀取下蘆薈果肉
- 3.蘆薈果肉浸泡飲用冷水，換2次水，去除大部分大黃素
- 4.沒嚐到苦味再將蘆薈切小塊，泡蜂蜜1天以上入味

蘆薈葡萄蜜

- 1.於成品杯中加入蜂蜜蘆薈
- 2.取一空杯將蜂蜜和飲用冷水攪拌均勻，加入新鮮檸檬汁、青葡萄風味糖漿、擠入兩顆金桔攪拌均勻

3.於成品杯中加入碎冰，倒入茶湯，裝飾金桔



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