

抹茶乳酸沙瓦



抹茶與乳酸飲品的奇妙邂逅，打造出清爽又充滿層次的沙瓦新體驗。

伏特加作為基底，融合濃郁抹茶湯與優酪乳酸飲料，輕挹新鮮檸檬汁提亮酸感，最後以蘇打水拉出細緻泡沫感。

輕咬一片萊姆，感受微酸、微甜、微醺在口中跳躍，每一口，都是夏日裡的沁涼綠意。

▶ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

抹茶乳酸沙瓦

伏特加 30ml

 優酪思果乳酸菌飲料 30ml

(原味或水蜜桃風味擇一)

 優酪思果水蜜桃風味乳酸菌飲料 30ml

(原味或水蜜桃風味擇一)

新鮮檸檬汁 15ml

濃縮抹茶湯 30ml

蘇打水 加滿

萊姆片 裝飾

濃縮抹茶湯

 醇萃抹茶粉 5g

熱水 30ml

製程

抹茶乳酸沙瓦

1. 杯中加入伏特加、檸檬汁、優酪思果攪勻
2. 加滿冰塊
3. 加入蘇打水
4. 提兩下，輕攪一圈
5. 慢慢倒入抹茶湯做出分層

※未滿18歲禁止飲酒※

※酒後不開車 安全有保障※

濃縮抹茶湯

1. 醇萃抹茶粉與熱水攪散



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