

在家、在辦公室也可以換個心情 浪漫一下，輕鬆調出專業級的咖啡飲品！



仰南糖漿 與 各式咖啡的調配

*<義式咖啡機>

榛果拿鐵 Hazelnut Latte

2份濃縮咖啡(約60c.c.) + 200c.c.熱牛奶加奶泡1:1 + 榛果糖漿 20 c.c.



香草 蜜思朵 Vanilla Misto

2份濃縮咖啡(約60c.c.) + 150c.c.熱水 + 200c.c.熱牛奶加奶泡1:1 + 香草糖漿30 c.c.

夏威夷豆卡布奇諾Macadamia Cappuccino

1份濃縮咖啡(約30c.c.) + 120c.c.熱奶泡 + 夏威夷豆糖漿 10 c.c.



焦糖 瑪奇朵 Caramel Macchiato

1份濃縮咖啡(約30c.c.) + 香草糖漿10 c.c. + 220c.c.熱牛奶加奶泡7:3 + 焦糖糖漿輕淋奶泡拉花

以上糖漿可依個人喜好任意替換口味，糖度也可自行調整糖漿濃淡，亦可加入冰塊成為冰咖啡。



居家、辦公室 之 簡易法式特調咖啡

- 1.二合一(咖啡+奶精)加熱水沖泡150c.c. + 仰南糖漿10c.c.
- 2.濾泡掛耳式咖啡加熱水沖泡300c.c. + 仰南糖漿20c.c.
- 3.家用美式咖啡機煮出美式咖啡300c.c. + 仰南糖漿20c.c.



糖漿 與 各式茶飲調配

特調奶茶

(熱) 20 c.c.仰南糖漿 + 300c.c.熱紅茶 + 2大匙奶精

(冰) 30 c.c.仰南糖漿 + 200c.c.熱紅茶 + 2大匙奶精 + 7分滿冰塊 (shake)

北海道鮮奶茶

(冰) 30 c.c.太妃或焦糖糖漿 + 200c.c.熱錫蘭紅茶 + 200c.c.冰鮮奶 + 5分滿冰塊 (shake)

烘焙

仰南糖漿品質純正，口味濃郁可適量用於蛋糕、麵包、土司、餅乾等各式甜點作添加或當淋醬。

冰品

仰南糖漿適量淋在剉冰或冰淇淋上更添風味。