

# 仰南產品特調用途

仰南產品具多樣性，可運用在咖啡、調酒、冷熱飲、茶、冰沙或雞尾酒甚至凍飲皆宜。可隨個人喜好增減用量，產品亦可互相搭配，在各式場合中皆可使用。

準備材料：

仰南系列糖漿 麥哲倫系列糖漿

Vodka(伏特加)、Whisky(威士忌)、Tepuila(龍舌蘭酒)、蘇打水、柳橙汁、汽水、茶、咖啡、糖、鹽、冰塊、碎冰、薄荷葉、檸檬片

## **California lemonade** (加州檸檬汁)

10ml **Lime Juice Gordial (萊姆汁)**+ 20ml **Lemon Juice(原汁檸檬)**+1 tsp

**Grenadine Syrup(石榴汁)**+45ml Whisky(威士忌)+1 tsp 果糖

將冰塊和材料倒入調酒壺中搖勻，倒入杯中，再加入冰塊及注滿冰冷的蘇打水。

## **Summer Love** (Vodka Lime) (夏日戀情)

30ml Vodka(伏特加) + 45ml **Lime Juice Gordial (萊姆汁)** + 滿杯冰塊

將材料全部放入杯中輕輕攪拌即可。另可以檸檬片蘸少許細鹽擦濕玻璃杯口結成霜狀一起啜飲。

## **New York** (紐約)

20ml **Lime Juice Gordial (萊姆汁)** +20ml **Grenadine Syrup(石榴汁)**

+30ml Whisky(威士忌)+果糖適量+冰塊

將材料全部放入調酒壺中搖勻，倒入杯中即可。

## **Forzen Blue Margarita** (冰凍藍色瑪格麗特)

15ml **Blue Curacao Syrup**(藍橘精)+15ml 無色柑香酒+15ml **Lemon**

**Juice**(檸檬汁)+15ml **Tepuila**(龍舌蘭酒)+鹽+細碎冰

將材料全部放入果汁機中打勻，倒入杯中即可。

## **Blue Hawaii** (藍色夏威夷)

5ml **Blue Curacao Syrup**(藍橘精)+40ml 無色蘭姆酒+15ml **Lemon**

**Juice**(檸檬汁)+30ml 鳳梨汁+冰塊+紅櫻桃+細碎冰

將冰塊和材料放入調酒壺中搖勻後倒入塞滿細碎冰的杯中，再用鳳梨和紅櫻桃做裝飾。

## **Sky Diving** (跳傘運動)

10ml **Blue Curacao Syrup**(藍橘精)+15ml 無色蘭姆酒

+10ml **Lime Juice Gordial** (萊姆汁)+冰塊

將冰塊和材料放入調酒壺中搖勻後倒入杯中即可。

## **薄荷雞尾酒**

200ml **Peppermint Syrup**(薄荷香蜜)+ 1 瓶琴酒 + 250ml **Lemon Juice**

(檸檬汁)+汽水 10~12 瓶+冰塊

冰塊和材料放入大型容器中調勻飾以薄荷葉及檸檬片即可。

## **綠螞蟻**

15ml **Peppermint Syrup**(薄荷香蜜)+ 30ml 琴酒+15ml 白色可可酒

+15ml 鮮奶+冰塊

將材料全部放入調酒壺中搖勻，倒入杯中即可。

## 玫瑰紅茶

45ml **Rose Hip Syrup(玫瑰香蜜)**+ 350ml 紅茶+果糖+冰塊

把材料全部放入調酒壺中搖至有泡沫，倒入杯中即可。也可不加冰塊採用熱紅茶沖泡即為熱玫瑰茶。

## *Hot Love* (熱戀)

15ml **Rose Hip Syrup(玫瑰香蜜)**+ 15ml **Lemon Juice(檸檬汁)**+30ml Vodka

(伏特加)+ 滿杯冰塊

將材料全部放入杯中輕輕攪拌即可。

## *Chi Chi* (奇奇)

45ml **Pina Colada Mixer Syrup(鳳梨可樂達)** + 30ml **Lemon juice(原汁**

**檸檬)** + 冰塊滿杯

將材料全部放入調酒壺中搖勻，倒入杯中即可。

也可以加入 30ml Vodka(伏特加) 即成含酒精的 Chi Chi。

## *Sour* (沙瓦)

45ml **Pina Colada Mixer Syrup(鳳梨可樂達)** + 45ml **Lemon juice(原汁**

**檸檬)** + 碎冰 + 果糖 + 150ml 水

將材料全部放入調酒壺中搖勻，倒入杯中即可。

也可以加入 30ml 日本清酒 即成含酒精的 Sour。

## 蘋果茶

30ml **Apple Taste Syrup(蘋果糖漿)** + 360ml 茶 + 果糖

茶採用綠茶或紅茶皆有不同風味，若添加奶精即成奶茶，冷熱飲皆可。

## 杏仁豆腐

140ml **Almond Dew(杏仁露)** + 100ml 鮮奶 + 10ml 寒天 + 1000ml 水

+ 糖 + 綜合水果丁

將寒天及水及糖加熱充分攪拌後熄火，加入杏仁露及鮮奶拌勻倒入模型後放涼成凍狀即可。可加入綜合水果丁也有不同風味。

## 榛果 咖啡 奶茶

30ml **Hazelnut Syrup(榛果糖漿)** + 360ml 紅茶或咖啡 + 果糖

冷熱飲皆宜，若添加奶精即成奶茶，調冰咖啡時奶精可改用鮮奶油。

## 焦糖 咖啡 奶茶

30ml **Caramel Syrup(焦糖糖漿)** + 360ml 紅茶或咖啡 + 果糖

冷熱飲皆宜，若添加奶精即成奶茶，調冰咖啡時奶精可改用鮮奶油。

## 香草 咖啡 奶茶

30ml **Vanilla Syrup(香草糖漿)** + 360ml 紅茶或咖啡 + 果糖

冷熱飲皆宜，若添加奶精即成奶茶，調冰咖啡時奶精可改用鮮奶油。