

奶油椰子可可島



奶油椰子調味粉，讓飲品有獨特的椰奶香氣，再搭配鹹香酥脆起司絲，就好像是椰子水裡的椰肉絲，讓飲品口感更加豐富。杯子上的裝飾即是點心盤，搭配飲品使用別有一番韻味。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

奶油椰子可可島

鳳梨 70g

 愛牧牛奶 120ml

 酥脆起司絲 6g

 烤堅果風味糖漿 20ml

奶油椰子調味粉 10g

酸甜汁(以檸檬汁2倍：砂糖1倍打勻) 15ml

冰塊 適量

裝飾

藍莓果粒 適量

鳳梨乾 適量

鳳梨葉 適量

 酥脆起司絲 適量

製程

奶油椰子可可島

- 1.將所有材料放入冰沙機打勻

裝飾

- 1.將飲品倒入杯中，放上裝飾，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