

## 茉莉斑蘭純露



茉莉斑蘭純露擁有絢爛明亮的寶石綠外觀和海島熱情的氛圍；

斑蘭茉莉綠茶，和熱帶水果輕盈香氣完美融合。

每一口都能放鬆自我，在美好中享受休閒海島風情。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

## 材料

### 荔枝粉粿

冷水 500ml

 荔枝風味糖漿 50ml

 無色粉粿粉 100g

### 茉莉斑蘭純露

茉莉綠茶 150ml

 斑蘭葉風味糖漿 30ml

 接骨木風味糖漿 15ml

新鮮檸檬汁 15ml

冰塊 250g

荔枝粉粿 80g

斑蘭葉 裝飾

## 製程

### 荔枝粉粿

- 1.於玻璃缸中放入無色粉粿粉，加入"冷水"攪勻(千萬不要貪快直接加入熱水，否則粉粿會馬上凝固，容易失敗)
- 2.以打蛋器將粉粿粉與水攪拌均勻
- 3.加入食伯樂風味糖漿調味&增加色澤，攪拌均勻(也可以使用其他口味的風味糖漿做出不同風味的粉粿)
- 4.將攪拌均勻的液體倒入鍋子中邊攪拌邊加熱
- 5.鍋中液體邊緣冒小泡泡後，將大火轉至中火
- 6.液體表面從乳白色轉自透明後，可以稍微攪拌快一點
- 7.待液體表面變成透明後就可以關火，放入鹽漬櫻花碎
- 8.將煮好的粉粿倒入&平鋪於不鏽鋼平盤中(最佳食感厚度1cm)
- 9.置於常溫冷卻後再放入冰箱中冷藏
- 10.冷藏保存1小時，即可拿出切成想要的大小使用

11.可參考影片[https://youtu.be/8pF00HXA\\_dU](https://youtu.be/8pF00HXA_dU)

## 茉莉斑蘭純露

- 1.於杯中加入荔枝粉粿
- 2.將茉莉綠茶、斑蘭葉風味糖漿、接骨木風味糖漿及新鮮檸檬汁搖勻後，倒入杯中
- 3.放上斑蘭葉裝飾，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](mailto:service@sunfont.com.tw)