



摩卡奶茶

摩卡咖啡是最古老的一種咖啡，起源於紅海邊的小鎮摩卡。在十五世紀時，由此地銷往阿拉伯半島區域的咖啡非常具有名氣，且當時生產的咖啡豆非常接近巧克力色，造成人們產生聯想，添加巧克力於濃縮咖啡中。與摩卡咖啡一樣，摩卡奶茶於奶茶頂端添加發泡鮮奶油以及巧克力和肉桂粉，柔滑香甜的巧克力及發泡鮮奶油與濃郁紅茶互相搭配，適合周日早午餐悠閒的配著一本葉慈詩集啜飲。

鮮茶機分段萃取：
50ml-(10s)-150ml-(13s)-250ml-(15s)-250ml

配料：高香紅茶、奶精、冰塊、果糖、巧克力醬、發泡鮮奶油、肉桂粉

1. 按萃取參數萃取250ml茶湯備用
2. 將30g的奶精粉放入茶湯中，攪拌直至奶精粉充分溶解
3. 將以經溶解奶精粉的茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖30ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。
4. 擠上發泡鮮奶油，肉桂粉及巧克力醬裝飾即可。



茉莉奶綠

福建的茉莉花茶歷史悠久，早在16世紀即有製作此茶的記載。在此使用的茉莉花茶利用福建著名茉莉花茶茶區的綠茶胚與盛開之茉莉花混和反覆薰製而成，其花香自然，好似喝一口百花盛開的春天。我們的產品不同於添加人工香精之茶包，將萃取出之茶湯混以乳製品以及發泡鮮奶油，口感滑順，飲後舌根有股苦澀，些微苦澀味減少了奶茶的甜膩感。小二，再來一杯！

鮮茶機分段萃取：
50ml-(10s)-150ml-(13s)-250ml-(12s)-250ml

配料：茉莉綠茶、奶精、冰塊、果糖、抹茶布丁、發泡鮮奶油

1. 按萃取參數萃取250ml茶湯備用
2. 將30g奶精粉放入茶湯中，攪拌直至奶精粉充分溶解
3. 溶解奶精的茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖30ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。
4. 放入抹茶布丁一勺。



黃金烏龍咖啡凍奶茶

史料記載，烏龍茶是由福建安溪勞動人民在西元1725-1735間創制發明青茶。發明者由於體格健壯，皮膚黝黑，被當地居民稱為“烏龍”，所以烏龍茶的名字就由此展開。烏龍奶茶使用安溪鐵觀音，並以最高的培火程度加工。以此茶湯製作出來的奶茶具有一股炭培風味，與綠奶茶比起來少了一股澀味，與咖啡凍中西合併，茶與咖啡再度和平共處。

鮮茶機分段萃取：
50ml - (10s) - 150ml - (13s) - 250ml - (15s) - 300ml

配料：炭培烏龍茶湯、奶精、冰塊、咖啡凍、發泡鮮奶油裝飾餅乾一支

1. 用鮮茶機萃炭培烏龍250CC。
2. 將奶精30g放入茶湯攪拌使其溶解。
3. 將做好咖啡凍放入杯中。
4. 將溶解奶精的茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖30ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。
5. 擠上發泡鮮奶油



白鬍子地瓜奶茶

地瓜是台灣的名產，風味樸實且富含膳食纖維。利用地瓜風味糖漿與玄米奶茶搭配，有一種回歸田野的感覺。擠上一圈圈濃郁鮮奶油，喝一口滿嘴的白鬍子也笑的開心，你說逗不逗趣。

配料：玄米綠茶茶包1個、果糖、冰塊、鮮奶油

茶湯萃取：50ml - (10s) - 150ml - (13s) - 200ml - (15s) - 250ml

1. 用鮮茶機萃取玄米綠茶250CC。
2. 將奶精30g，地瓜糖漿30cc放入茶湯攪拌使其溶解。
3. 將溶解奶精的茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖30ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。
4. 擠上發泡鮮奶油，



布丁奶茶

布丁的起源英國稱布丁為Legitimate，而這個名詞是由拉丁文Botellus轉變而來。起初的布丁是由肉湯製作，像是血腸般的家常食品，後來由日本人添加海藻膠改良而成。布丁奶茶之茶湯萃取自各地高級紅茶拼配之特殊茶包，與乳製品混合後不至於失去茶香味。晃動手中那杯布丁奶茶，清脆的冰塊和柔嫩的布丁發出愉悅的笑聲。理性的你和感性的我，在純白的世界裡，回味童趣。我知道，你一直喜歡的童心，來杯布丁奶茶吧！

配料：高香紅茶茶包1個、奶精粉、果糖、雞蛋布丁

茶湯萃取：50ml – (10s) – 150ml – (13s) – 250ml – (15s) – 250ml

製作步驟：

1. 按萃取參數萃取250ml茶湯備用
2. 將30g奶精粉放入茶湯中，攪拌直至奶精粉充分溶解
3. 量取25 ml果糖加入奶茶中，攪拌均勻後倒入飲品杯中即可。



玄米冰奶茶

古時的日本，困苦的農民並沒有辦法享用太多的資源，而茶葉對於他們是一項難以負擔的奢侈品，因此農民在茶葉裡面混合烤過的米飯，可以用較低的成本煮出同樣容量的茶湯。此法卻在無意間創造出清爽的口感及特殊的米香味。在現代，喝一杯利用玄米茶製作之奶茶，即便不是農夫的你，也可以親吻那異國田園味。

鮮茶機分段萃取：50ml – (10s) – 150ml – (13s) – 250ml – (12s) – 250ml

配料：玄米綠茶、奶精、冰塊、果糖、抹茶布丁、發泡鮮奶油

1. 按萃取參數萃取250ml茶湯備用
2. 將30g奶精粉放入茶湯中，攪拌直至奶精粉充分溶解
3. 溶解奶精的茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖30ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。
4. 放入抹茶布丁一勺。