



### 蜜桃凍烏龍茶

盛夏的豔陽下，選擇一個微風的懷抱停留。午後甜甜的夢，攪動一池粉色的晶燦轉動。蜜桃凍散發的幸福香氣是來自陽光的祝福。如同眼前的他一般微甜，凝結成夏日微風一般的純淨晶凍，無瑕的甜蜜保存在醇厚順口的烏龍茶中。

配料：清香烏龍茶茶包1個、水蜜桃汁、果糖、冰塊、蜜桃寒天

茶湯萃取：  
50m1-(10s)-150m1-(13s)-250m1-(15s)-250m1

製作步驟：  
1、按萃取參數萃取250m1茶湯備用  
2、稱取滿雪克杯（500m1）冰塊，約250克  
3、量取水蜜桃汁15m1及25m1果糖，加入冰塊中  
4、將茶湯倒入已裝好冰塊、果糖的雪克杯至滿  
5、搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中。  
6、將製作好的蜜桃寒天凍切成碎塊50g放入杯中即可。



### 乳酸綠茶飲

三百億個乳酸益菌與茉莉綠茶同時進入您的腸胃，是巧合還是姻緣，就讓味蕾去決定吧！豐富的乳酸益菌和綠茶的維生素C，把你的粉嫩寫在臉上，忽然在那轉角，是巧和還是姻緣？這就是你的決定了！

鮮茶機分段萃取：50m1-(10s)-150m1-(13s)-250m1-(15s)-250m1

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250m1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30m1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。



### 養身桂圓紅棗茶

北方數大棗，南方數桂圓。中國四大名果之二與雲南西雙版納特選熟茶共同搭配，紓解女性生理期的不適，溫暖她的心。男性同胞們，表現貼心就看這時候！

配料：陳香普洱茶茶包1個、桂圓紅棗汁

茶湯萃取：50ml - (10s) - 150ml - (13s) - 250ml - (15s) - 300ml

製作步驟：

1. 按萃取參數萃取300ml茶湯備用
2. 量取40ml桂圓紅棗汁加入茶湯中，加入250g冰塊放在雪克杯中雪克即可。
3. 表面撒些紅棗枸杞裝飾即可。



### 愛情玫瑰紅茶

珍奧斯汀筆下維多利亞時代的愛情，眾人齊聚一堂喝茶詠詩。帶著凱瑟琳公主當初從葡萄牙帶來英國當嫁妝的那一箱中國紅茶，傳頌愛情的異國飲料就此流傳。現代玫瑰紅茶利用世界三大名茶“祈門紅茶”作為茶底，與玫瑰茶醬互相融合，誰說女人味只專屬於香奈兒五號呢？

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

製作步驟：

配料：經典紅茶茶包1個、玫瑰花瓣、百香果汁、寒天玫瑰凍

1. 按萃取參數萃取250cc茶湯備用
2. 量取10ml百香果汁和30ml的果糖加入茶湯中
3. 將茶湯倒入已裝好200g冰塊的雪克杯中，搖勻倒入杯子
4. 加入玫瑰寒天花瓣凍50g即可。



### 綜合水果冰茶

公爵夫人Anna Maria總覺得在午餐和晚餐之間間隔過久而感到飢餓。因此，吩咐僕人準備一些茶以及點心，打發閒暇的午後。結果她發現這種下午茶時光是何等的美妙，她開始邀請朋友與她一同享用，於是下午茶這種習慣慢慢在英國的上流社會傳開。後來人們在茶中添加許多的水果一起烹煮，增加了許多變化。

配料：經典紅茶茶包1個、小青桔3個、橙1/6、檸檬1/8、蘋果1/8、草莓醬、百香果醬、冰塊

製作步驟：

1. 按萃取參數萃取茶湯250ml備用
2. 量取草莓醬10g、百香果醬10g+果糖30ml。
3. 將以上水果及茶湯攪拌後，加入200g冰塊搖勻即可。



### 俄羅斯檸檬冰茶

1618年茶葉首次以禮物的方式出現在俄羅斯，人們特別愛喝檸檬紅茶和糖茶。飲茶時把茶燒得滾燙，再加入大量的糖、蜂蜜和檸檬片，如同現在的檸檬紅茶。自20世紀初，英國人理查·布勒欽登(Richard Blechynden)將冰塊放入熱紅茶之後，這一種新型態飲料隨之使美洲新世界的民衆為之瘋狂至今。利用世界上最著名的高香型紅茶“祁門”與檸檬汁搭配後，茶味與微酸檸檬混成一股不做作的沁涼。

參數設定：50ml-(10s)-150ml-(13s)-250ml-(15s)-250ml

配料：經典紅茶茶包1個、檸檬醬、愛玉檸檬凍、冰塊

製作步驟：

1. 按萃取參數萃取茶湯備用
2. 量取20ml檸檬醬+30ml果糖+200g冰塊
3. 攪拌均勻倒入飲品中愛玉檸檬凍即可
4. 在杯子口加入一片檸檬片



### 梅子綠茶

綠茶，恰到好處的優雅。茶裡豐富的維生素C，是偷偷變漂亮的祕密。

加上一顆話梅，讓空氣裡瀰漫著酸酸甜甜。

西方世界中多麼嚮往的空靈禪意。

一杯茶 一顆梅 一夜韻味 一宿香甜。

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

配料：茶湯、臺灣梅子、果糖、寒天凍

1. 用鮮茶機萃取茉香綠茶250CC。
2. 加入三顆梅子入茶湯，用蒸汽加熱使梅子和綠茶味融合。
3. 將做好的梅子寒天放入杯中。
4. 將茶湯倒入已裝好200g冰塊、果糖20ml的雪克杯，搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中即可。



### 清香茉莉綠茶

約莫二十年前臺灣有一位茶商，在一家供應紅茶的店裡見到服務生拿起調酒用的雪克杯，使勁地搖起紅茶並搖出大量泡沫。這位商人覺得非常有趣，他在住家附近的公園開設茶店，方便去公園下棋的老人直接購買而不需帶太多茶具出門，泡沫紅茶就此誕生。清香茉莉綠茶利用臺式泡沫紅茶方式進行製作，不是老人也不用會下棋就能痛快暢飲。

配料：茉香綠茶茶包1個、果糖、冰塊

茶湯萃取：50ml- (10s) -100ml- (13s) -200ml- (15s) -250ml

製作步驟：

1. 按萃取參數萃取250ml茶湯備用
2. 稱取滿雪克杯（500ml）冰塊，約200克
3. 量取30ml果糖，加入冰塊中將茶湯倒入已裝好冰塊、果糖的雪克杯至滿搖勻倒入杯中，將雪克杯中剩餘冰塊倒入飲品中即可。