

品飲「嚼」妙質感

食伯樂口感素材



誠芳知味誌
2023.06



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號
Tel : 886-2-23411988

Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Fax : 886-2-23415339

Web : www.sunfont.com.tw

品飲「嚼」妙質感

食伯樂口感素材

目次

- 01** 手搖飲中不可缺少的那一「味」
喝手搖飲料若是少了口感素材，喝起來就是少了一味！
- 02** 漂浮型vs咀嚼型 找到專屬自己的理想型
如何在眾多口感素材中找到擁有店家風格&特色的商品
- 03** 玩味口感素材 教您挑選&製備
為您準備食伯樂口感素材的商品清單及應用配比
- 06** 飲品應用食譜 品飲絕妙滋味
搭配食譜影片 打造屬於自己的專屬質感及風味





手搖飲中不可缺少的那一「味」

喝手搖飲料若是少了口感素材，喝起來就是少了一味！

說到口感素材~

除了經典不敗又擁有多種變化性的奶蓋，還有常見的波霸、珍珠、芋圓等。當然還有近期很受歡迎的凍類和粉粿！

奶蓋絲滑綿密，就像在飲品上擠上一層不油膩的奶油，輕盈而順口的滋味讓人沉醉。凍類則擁有Q彈柔嫩的口感，滋味輕盈不膩口，熱量也比起珍珠與圓類低得多。寒天晶球鮮嫩彈脆，就像放入了水果果粒在飲料中般，鮮脆口感讓人著迷。粉粿Q彈有嚼感，讓飲品越喝越有味道，能滿足咀嚼控想要大嚼特嚼的慾望！

台灣人在飲品上追求多口感及多口味層次就從這裡體現出來。



漂浮型 vs 咀嚼型 找到專屬自己店家的理想型

從各大手搖飲品牌中可以看到各家不同口感物料
的應用及呈現方式。

漂浮型口感物料奶蓋，除了最常見的起司風味，
也越來越多店家發揮創意將各種風味融入奶蓋
中(EX:茶、巧克力、水果、金沙、烏魚子等)。

咀嚼型口感物料凍體或粉糰，不管是傳統口味
(EX:豆漿、杏仁茶)或是異國風味(EX:泰式奶茶、
櫻桃咖啡)的呈現，都深受消費者喜歡。

因此如何在眾多的口感選擇中找到最適合店家的
物料，也成為了最重要的課題。

▲各大手搖飲品牌 口感物料應用範例

【奶蓋】

芝芝奶蓋、茶霜、提拉米蘇奶霜、槿糖奶霜、烏魚子奶蓋

【純茶晶凍】

蜜香凍、伯爵凍、綠茶凍、抹茶凍、桂花烏龍凍等。

【豆花/奶類凍體】

杏仁凍、豆漿/米漿凍、芝麻糊凍、泰奶凍等。

【粉糰】

櫻桃咖啡粉糰、傳統粉糰(草仔粿/紅龜粿等)等。





讓食伯樂手把手帶領您玩味口感素材

想在飲品中加入專屬店家的口感素材，變化不同的飲品？

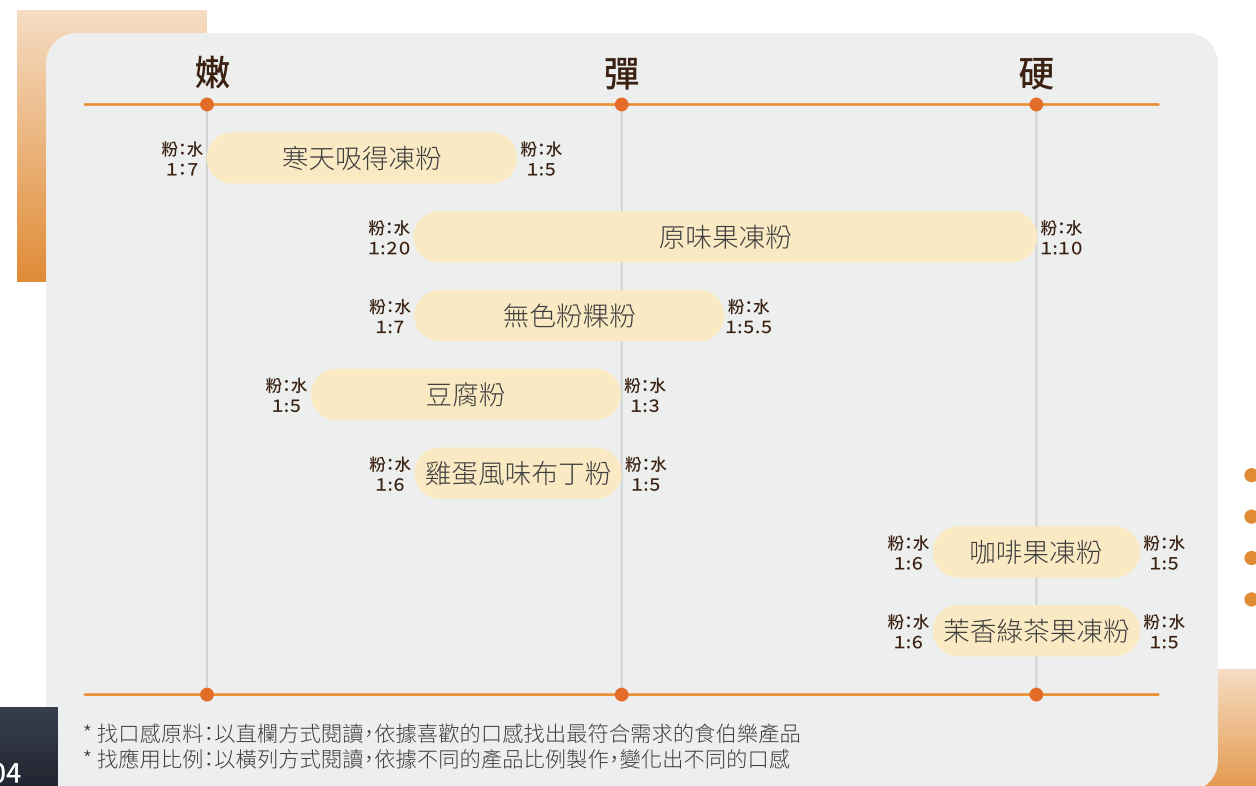
我們聽到了大家的心聲，為大家整理出食伯樂製作口感素材的口感原料及相關食譜，如果沒有足夠的時間慢慢嘗試每種原料不同的使用比例和製作方式，歡迎大家直接參考製作比例表格及產品特色，找出最符合自己的素材及配比，搭配相關食譜、影片，帶大家從原料熬煮、製備飲品中的口感素材，讓您一次收穫概念和實體操作方法。

- ▮ **咀嚼型**：打造您的專屬「嚼」對 不同比例也能有不同變化
- ▮ **漂浮型**：品飲幸「浮」輕柔綿密 感受不同層次的口感美味

打造您的專屬「嚼」對 食伯樂咀嚼型口感素材

商品名稱	包裝	特色	使用建議	外觀
寒天吸得凍粉	1KG*25	寒天健康訴求，自行變化口味。 可調整比例製作出可直接用吸管飲用之凍體	粉：水=1：5-7 將粉分次倒入95°C以上滾水，與其他配料攪拌均勻(約1-2分鐘)，液體呈微黏性透明狀時，冷卻備用。	粉末
原味果凍粉	1KG*20	植物膠調配，可製作出透明、清涼爽口果凍	粉：水=1：10-20 將粉分次倒入95°C以上滾水，與其他配料攪拌均勻(約1-2分鐘)，液體呈微黏性透明狀時，冷卻備用。	粉末
無色粉粿粉	1KG*20	植物膠調配，可製作出Q彈有嚼感粉粿。 操作方便，可依個人口味進行風味調整。	粉：水=1：5.5 將粉分次倒入95°C以上滾水，與其他配料攪拌均勻(約3-5分鐘)，液體呈黏稠半透明狀時，冷卻備用。	粉末
豆腐粉	1KG*20	具有自然黃豆香氣以及軟嫩豆腐質地口感， 可製作和風甜品	粉：水=1：5 將粉分次倒入95°C以上滾水，將粉快速攪拌分散，以中小火加熱至微沸後持續攪拌3-5分鐘，以濾網過濾冷卻備用。	粉末
沖泡雞蛋風味布丁粉	1KG*20	香濃的雞蛋牛奶香，口感Q滑軟嫩	粉：水=1：5 將粉分次倒入95°C以上滾水，將粉快速攪拌分散(約1-2分鐘)，冷卻備用。	粉末
沖泡式咖啡果凍粉	1KG*20	香醇咖啡凝結成苦中帶甜的咖啡凍，Q彈順口	粉：水=1：5 將粉分次倒入95°C以上滾水，將粉快速攪拌分散(約1-2分鐘)，冷卻備用。	粉末
沖泡茉香綠茶果凍粉	1KG*25	帶有茉莉綠茶的清香，微甜，Q滑的口感	粉：水=1：5 將粉分次倒入95°C以上滾水，將粉快速攪拌分散(約1-2分鐘)，冷卻備用。	粉末

百變「嚼」品美味 以不同製作比例 創造出不同的口感享受



* 找口感原料：以直欄方式閱讀，依據喜歡的口感找出最符合需求的食伯樂產品
* 找應用比例：以橫列方式閱讀，依據不同的產品比例製作，變化出不同的口感

品飲綿密幸「浮」食伯樂漂浮型口感素材

商品名稱	包裝	特色	使用建議	外觀
雲朵奶蓋粉	1KG*20	只用冰鮮奶或冰水打勻，就可快速製作雲朵般輕盈的奶蓋。亦可加入鮮奶油讓質地更綿密。	【輕盈】粉：水(或牛奶)=1：5 【綿密】粉：植物鮮奶油：水=1：1：4	粉末
奶蓋粉	1KG*20	質地綿密，使用簡便，能夠快速打發	奶蓋粉：植物鮮奶油：牛奶=2：1：3	粉末
布蕾奶蓋粉	1KG*20	具甜點風布蕾香，乳霜質地綿密、口感濃郁，除搭配飲品，也可作為熔岩甜品內餡使用	奶蓋粉：植物性鮮奶油：牛奶=2：1：3	粉末

* 以上素材使用建議配比適用設備包含：手持攪拌機、均質機及萃茶機，以中低轉速(若10級最高用3-4轉速)攪打1-2分鐘，打至均勻即可。

幸「浮」滿溢 品嚐綿密滑順的質地口感

雲朵奶蓋粉



- ★ 如雲朵般的輕盈質地
- ★ 口感清爽 不黏膩
- ★ 網美飲品必備 呈現好顏值
- ★ 適合與口味輕飲品配搭
(EX:水果底/茶感輕的綠茶...)

質地

輕

奶蓋粉



- ★ 如絲綢般的柔軟質地
- ★ 富有牛奶濃醇香
- ★ 滿足口慾 品飲多層次口感
- ★ 適合與重口味飲品及甜點配搭
(EX:奶底/茶感重的紅茶...)

厚

布蕾奶蓋粉



- ★ 如棉花般的綿密質地
- ★ 多了雞蛋布蕾風味
- ★ 滿足口慾 品飲多層次口感
- ★ 適合與重口味飲品及甜點配搭
(EX:奶底/咖啡/紅茶等...)

厚

持久程度

久

中

中

口味變化

多

中

少



美式檸檬派

寒天吸得凍

雲朵奶蓋

冷萃咖啡	50ml
氣泡水	60ml
蘋果汁	50ml
接骨木風味糖漿	30ml
冰塊	200g
優酪思果雲朵奶蓋*	60ml
接骨木櫻花寒天凍*	50g
檸檬皮絲	裝飾
檸檬片	裝飾
薄荷葉	裝飾

食譜影片 寒天吸得凍 雲朵奶蓋



接骨木櫻花寒天凍

寒天吸得凍粉	100g
滾水	450ml
櫻花風味糖漿	30ml
接骨木風味糖漿	20ml
紅甜菜粉	適量

優酪思果雲朵奶蓋

酸甜汁	50ml
優酪思果乳酸菌飲料	70ml
雲朵奶蓋粉	100g
A.Ta沙漠湖鹽	0.5g
飲用冷水	200ml



爆米花布丁霜凍抹茶

原味果凍

抹茶冰沙*	適量
烏龍布丁*	一顆
爆米花	適量

食譜 食譜影片



抹茶冰沙

醇萃抹茶粉	5g
熱水	150g
愛牧牛奶	30ml
液體鮮奶油	30ml
太妃糖醬	15ml
抹茶風味糖漿	30ml

烏龍布丁

炭焙烏龍茶葉	10g
水	500g
黑糖蜜糖漿	25ml
原味果凍粉	50g



鹽櫻金萱

無色粉粿

雲朵奶蓋

優酪思果乳酸菌飲料	20ml
氣泡水	60ml
櫻花風味糖漿	30ml
金萱茶	150ml
碎冰	150g
檸檬泡沫雲朵 *	適量
鹽漬櫻花(過水)	裝飾
A.Ta沙漠湖鹽水	噴灑
櫻花粉粿 *	50g

食譜影片



無色粉粿



雲朵奶蓋



檸檬泡沫雲朵

檸檬汁	20毫升
白砂糖	10克
冰金萱茶	100毫升
雲朵奶蓋粉	15克

櫻花粉粿

冷水	500ml
櫻花風味糖漿	60ml
荔枝風味糖漿	20ml
無色粉粿粉	100g
鹽漬櫻花碎	5g



豆腐杏福茶

豆腐

冰蜜香紅茶	120ml
杏仁茶	100ml
愛牧牛奶	100ml
蜂蜜	10ml
冰塊	250g
太妃糖豆腐凍 *	100g

食譜影片



豆腐



太妃糖豆腐凍

滾水	150ml
豆腐粉	40g
太妃糖醬	20ml



黑糖珍珠布丁牛奶

雞蛋布丁

雞蛋布丁*	50g
珍珠	適量
黑糖牛奶*	45ml
愛牧牛奶	200ml
冰塊	50g



雞蛋布丁

沖泡式雞蛋風味布丁粉	50g
愛牧牛奶	50g
熱水	250g

黑糖牛奶

黑糖蜜糖漿	200g
愛牧牛奶	200g



可可狂熱者

咖啡果凍

雲朵奶蓋

榛果巧克力咖啡凍*	80g
濃情可可調味粉	50g
愛牧牛奶	150ml
動物性鮮奶油	20ml
冰塊	200g
太妃糖雲朵奶蓋*	45ml



榛果巧克力咖啡凍

沖泡式咖啡果凍粉	60g
滾水	250ml
榛果巧克力糖醬	30ml

太妃糖雲朵奶蓋

愛牧牛奶	300ml
太妃糖醬	20ml
雲朵奶蓋粉	50g
A.Ta沙漠湖鹽	0.2g



提拉米蘇火烤蕉蕉

奶蓋

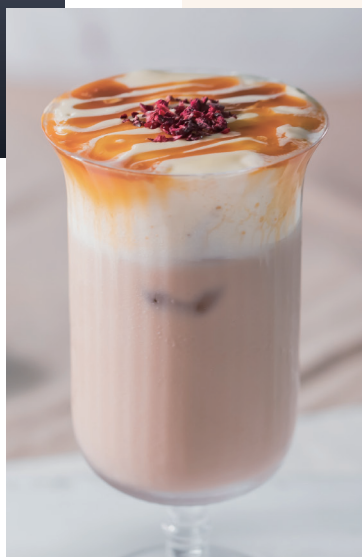
糖蜜白珍珠	適量
愛牧牛奶	60ml
原味奶茶粉	20g
飲用冷水	30ml
香蕉牛奶糖醬	10ml
提拉米蘇醬	30ml
碎冰	300g
奶蓋*	適量

食譜影片



奶蓋

奶蓋粉	100g
愛牧牛奶	230ml
鮮奶油	150ml



布蕾太妃奶茶

布蕾奶蓋

原味奶茶粉	20g
熱水	150ml
愛牧牛奶	50ml
冰塊	250g
湖鹽布蕾奶蓋*	90ml
太妃糖醬	裝飾
焙妮樂®蔓越莓碎片	裝飾

食譜影片



湖鹽布蕾奶蓋

布蕾奶蓋粉	50g
動物性鮮奶油	300ml
愛牧牛奶	100ml
太妃糖醬	10ml
A.Ta沙漠湖鹽	0.2g



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。

烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公協會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw