

食伯樂,「飲」爆最新浪潮

2020台灣國際咖啡展特刊



- p.1 與食伯樂一起,享受食尚、飲爆浪潮
- p.9 羅健聞老師 — 細細品嚐的生活調劑
- p.15 瞿維新老師 — 撫慰心靈的小確幸
- p.21 盧書儀老師 — 日常生活的必需品

Coffee
Tea
or Sparlar?

Sunfont 誠芳

誠芳公司1992年創立, 爾後於2011年正式創立「食伯樂Sparlar」餐飲品牌, 以提供餐飲業者更專業及優質的服務。

整合服務

食伯樂團隊整合業務、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。



誠芳
官方網站



誠芳
Youtube

與食伯樂一起， 享受「食」尚，「飲」爆浪潮



今年台灣國際咖啡展，食伯樂根據不同的餐飲店面經營方向（餐酒館/複合式餐飲、精品手搖飲、平價咖啡），分別邀請羅健聞老師、瞿維新老師、與盧書儀老師來設計應用食譜，希望能更全方位貼近客戶需求，提供更為準確的服務內容。

每一位老師各設計6款食譜，把最新流行的飲品發展概念與誠芳餐飲原物料進行戲劇性融合，並加入在地元素，賦予每杯飲品獨一無二的靈魂，讓來賓能深刻品味與體驗，留下難以忘懷的舌尖記憶。



01 生乳酪蜜餞果茶
02 Romos Tea Fizz
03 威士忌柳橙牧斯熱飲



我們以Sparlar食伯樂糖醬、Sparlar食伯樂風味糖漿、Yogurscool優酪思果乳酸菌飲料、焙妮樂水果碎片、德國進口Ammerländer愛牧牛奶為展出主軸，邀請老師現場進行飲品特調與1對1指導，結合飲品的最新流行及誠芳原物料，希望能觸動每一個人的心、帶來難忘的味覺體驗。

食伯樂，「飲」領「食」尚
德國進口Ammerländer愛牧牛奶，以近乎鮮乳UHT殺菌法減少風味破壞，還能常溫保存一年，高達3.8%的乳脂肪，不僅能讓咖啡上的奶泡更加綿密，也讓奶茶、歐蕾奶香更加醇厚；而不加一滴水製成的愛牧牛奶霜淇淋，最能完整體現愛牧牛奶的濃、醇、香，讓人一吃就上癮。

現場展出的5款糖醬與12款風味糖漿，帶給各位貴賓華麗的味覺體驗。Sparlar糖醬可以做為咖啡雕花醬及烘焙產品淋醬，不僅增添風味口感，還能幫飲甜品妝點的更加引人注目。

Sparlar風味糖漿則受到許多家裡有氣泡機的民眾青睞，是本次展會的熱銷產品，顯示出人們對氣泡飲口味的接受度與追求皆與日俱增；此外，風味糖漿與水果茶搭配能夠展現豐富變化，並能在每批水果甜度都不盡相同的情況下，統一飲品的品質，風味糖漿與水果的組合不僅不會衝突，反而可以襯托彼此、各自精采。



06 焙妮樂水果碎片



04 愛牧牛奶



05 食伯樂糖醬

焙妮樂碎片，以天然水果及草本為原料，共包含藍莓、蔓越莓、及薄荷3種口味，讓飲/甜品多了不一樣的裝飾，帶給人們奢華的味覺與視覺享受，將焙妮樂碎片加在霜淇淋上，更能凸顯濃厚香氣、提升風味層次。

賦予每杯飲品獨一無二的靈魂概念

羅健聞老師是「2017年世界盃咖啡調酒大賽台灣選拔賽(TCIGS)冠軍指導教練」，咖啡展展會期間，羅健聞老師以Sparlar產品特調出各式潮流飲品，用創意激盪出全新火花，帶給每一位來賓難忘的深刻體驗。

在業界闖盪20多年、擔任多家餐飲公司經營開發顧問的瞿維新老師，巧妙運用食伯樂原料，特調出一杯杯顛覆一般想像的創新飲品。

路易莎咖啡前共同創辦人盧書儀老師，也親臨現場擔任顧問，針對客戶實務需求，提供指導與教學，為來賓找出最適合的客製化 Best Solutions。



07 咖啡展攤位



08 咖啡展側拍



09 特調飲/甜品



10 台北南港展覽館

潮流手搖飲

Designed by Sparlar



Coffee
Tea
or Sparlar?

精選咖啡



加入風味糖漿的咖啡甜而不膩、香醇濃郁，入口後香氣縈繞舌尖經久不散，細細品嚐，好像來了場舌尖上的旅行。

清爽氣泡飲



微瓜氣泡飲與結菓香檳氣泡飲，富滿歡快活力，糖漿與氣泡在口中碰撞，交織出一首青春活潑的圓舞曲。

風味牛奶飲



金麥牛奶與微醺藍眼淚香醇濃厚，輕吮一口，彷彿帶領我們回到最單純的那些年，心中感動難以言喻。

甜蜜冰品



醇奶霜淇淋、白桃莓果冰沙、優酪冰沙、藍莓莓凍、優酪冰沙接骨木蔓越莓凍，如同愛戀的滋味，美好且令人難忘。



Coffee, Tea, or Sparlar?

更多食譜資訊與設計概念
後面獨家揭曉...

飲品之於你，是什麼樣的存在？

是細細品嚐的生活調劑、撫慰心靈的小確幸、還是日常生活的必需品？

對許多人來說，飲品已融入日常，成為不可或缺的一部分，輕啜的每一口，品嚐的不是飲料本身，而是當下所經歷的種種時光。

最牽動你的記憶是什麼呢？



特調無酒精性飲品

細細品嚐的生活調劑



Coffee
Tea
or Sparlar?



羅健聞
老師



希羅精品咖啡 營運總監
B&G德國農莊 客席吧台技術顧問
WCE世界盃咖啡調酒大賽 台灣區冠軍教練
金尊盃國際調酒大賽 評審
台灣調酒大賽 評審
日本國際EFS調酒大賽亞軍
日本國際調酒邀請賽 職業組亞軍
台灣茶品調飲大賽 職業組冠軍



近年來，在健康意識的興起之下，全世界的飲酒比例大幅下降，間接造成「無酒精性飲品」的風行，羅健聞老師透過觀察以及與客戶的互動，發現無酒精調酒與融合在地素材的飲品，是疫情期間台灣餐酒館嘗試發展的新方向。

羅老師這次針對餐酒館/複合式餐飲體系，使用精選發酵茶、氣泡、蛋白等元素，調配出6款顛覆一般想像的創新飲品—貴腐酒、Pink Lady、Ramos Tea Fizz、蜜香芭樂茶凍飲、生乳酪蜜餞果茶、威士忌柳橙慕斯熱飲。這6款無酒精性飲品皆以茶為主軸，佐以其他原料來增添風味，各項元素在碰撞融合間，激盪出全新火花。



13 羅健聞老師



11 咖啡展側拍



12 Pink Lady

羅健聞老師認為，如何將餐點與飲品進行完美的餐搭，對開店業者來說至關重要，他期望在餐廳體系中，飲品與餐點可以相得益彰，讓來店的顧客品嚐菜色之餘，能獲得完整的顧客體驗。

貴腐酒

材料：康普蜜香紅茶、脫醇葡萄汁、檸檬汁、接骨木風味糖漿、蘭姆風味糖漿、白桃風味糖漿

被譽為酒中之王的貴腐酒香氣濃郁醇厚，羅健聞老師以康普蜜香紅茶與脫醇葡萄汁為主軸，加入具酒感的蘭姆風味糖漿模仿酒類發酵味道，創作出無酒精成分，卻與真實貴腐酒味道相似的醉心特調！



Pink Lady

材料：杜松子梨山茶、義大利蛋白霜、酸梅湯、檸檬汁、玫瑰風味糖漿、玫瑰純露

將杜松子放入特選梨山茶中，沉浸2周發酵出迷人的琴酒香氣，融合少許溫和清甜的玫瑰風味糖漿與玫瑰純露，並加入酸梅湯與檸檬汁增添酸甜，呈現出女子神秘、甜美、浪漫的多層次韻味！





Ramos Tea Fizz

材料：杜松子梨山茶、鮮奶油、愛牧牛奶、黃檸檬汁、玫瑰純露、氣泡水、接骨木風味糖漿、玫瑰風味糖漿

採用甘醇高雅、散發微微琴酒香的發酵茶—杜松子梨山茶為底蘊，並加入帶有花果香的接骨木風味糖漿作為襯托，使義大利蛋白霜、檸檬汁、玫瑰純露可以融合的更為和諧，在舌尖交織出一首絕妙多重奏！



生乳酪蜜餞果茶

材料：蜜香紅茶、洛神花酸梅湯、鳳梨汁、生乳酪雲朵奶蓋、蔗甘風味糖漿、玫瑰純露

在蜜香紅茶中加入洛神花酸梅湯，清雅甘甜中增添了些許酸甜滋味，再以鳳梨汁、蔗甘風味糖漿帶出調性主軸，最後用生乳酪雲朵奶蓋做點綴，奶香與果香四溢，輕輕一抿彷彿進入愛麗絲夢遊仙境的奇幻茶會！

蜜香芭樂茶凍飲

材料：蜜香紅茶、紅心芭樂泥、接骨木風味糖漿、荔枝愛玉凍、檸檬汁

香醇撲鼻的蜜香紅茶，與接骨木風味糖漿、檸檬汁結合，味道酸甜順口，清香縈繞口中久久不散；而加入紅心芭樂泥與荔枝愛玉凍點綴其中，不僅增添多層次口感，更帶來豐富美妙的視覺效果！



威士忌柳橙慕斯熱飲

材料：柳橙汁、水、威士忌風味糖漿、義大利蛋白霜、伯爵茶、橙花水

用威士忌風味糖漿來代替威士忌，以柳橙汁與伯爵茶點綴其中，增添風味層次，打造出迷幻微醺的味覺效果，最上層再加上甜而不膩、綿密細緻的義大利蛋白霜，是實至名歸的冬季狂歡首選！



森林系療癒手搖飲

撫慰心靈的小確幸



Coffee
Tea
or Sparlar?



瞿維新
老師

新思餐飲創意工作室 創辦人
香港Inspriz Group 管理部經理及飲品總監
LOMI LOMI Drinks 飲品專門店負責人
Asia Bartender Association 認證評審
World Flair Association UK 認證評審及台灣大使
國內外調酒比賽評審場次超過70場
健行科大餐旅管理系 講師
景文科大觀光學院及餐飲管理系 講師

療癒 正能量



在新冠疫情的延燒下，許多民眾難免人心惶惶，擁有豐富實務經驗的瞿維新老師因此決定，以「療癒」與「正能量」為主要創作概念，推出6款結合口感與心靈撫癒的森林系手搖飲，就像森林系女孩一般，療癒、舒心、清甜……期望能帶給大家不一樣的享受。

瞿維新老師在森林系的溫和基底之上，加入風味糖漿、果粒、水果碎片、分子晶球等材料，增加飲品口感的同時，更提升了風味層次，每一口都品嚐的到美好幸福。



秋旬之森

材料：和風糖炒栗子泥、熟成香草莢紅茶、香草風味糖漿、莓果風味糖漿、茶香糖炒栗子泥、豆漿雲朵泡泡

走在秋楓染紅的森林，落葉的沙沙聲隨著步伐縈繞，女孩拾起落葉覆蓋的堅果，乳白色裙擺輕輕搖曳，晚霞穿越楓紅，女孩臉上染上一抹紅暈，她回眸淡淡微笑，唯美而動人。

香草莢經過熟成催化後，佐以風味糖漿與沙沙的炒栗子泥，豆漿雲朵泡泡點綴上頭，完美融合口感與視覺效果。

花神蔬果冰沙

材料：哈密瓜果粒凍、抹茶粉、接骨木風味糖漿、檸檬汁、氣泡水、小黃瓜分子晶球、小番茄、薄荷、食用花

踏步田園的千里澄碧，摘下還閃著點點露水的清甜蔬果，輕輕放入手中的籃子，落英隨風散落在青絲上，少女卻絲毫未覺，只朝著遠處男孩嫣然一笑。將哈密瓜果肉打成泥，加入可口果粒凍並倒入風味糖漿，襯托出青春甜蜜滋味，最後放上薄荷與食用花裝飾，呈現少女明媚清新的一面！



咕溜莓玫康普茶

材料：康普茶、接骨木風味糖漿、香料紅酒果凍、玫瑰分子晶球、蔓越莓碎片、柳橙片

玫瑰花園奼紫嫣紅，女孩捧著一本書閱讀著，白皙的雙頰透著些微緋色，遮掩不住的嫵媚黯淡了周圍百花，也同時點亮了男孩的往後餘生。

以香料紅酒果凍為主角，在康普茶中佐以少許風味糖漿，帶出微醺滋味，最後加入玫瑰分子晶球與蔓越莓碎片，完美呈現女人的嫵媚與女孩的純真！



金萱COMBO莓醋飲

材料：金萱茶、風味糖漿、梅子醋、冰糖葫蘆、梅子凍、A.Ta沙漠湖鹽水、梅粉分子晶球、薄荷碎片

慵懶地倚靠窗邊，女孩捧著茶杯啜飲著，彷彿正等待什麼，過了一會兒，看見拿著點心走來的男孩，女孩瞋了他一眼，但也忍不住低頭嬌羞。

具有淡淡奶香的金萱茶與梅子醋融合後，滋味別出心裁；以溫潤回甘的A.Ta沙漠湖鹽水做為襯托，讓各項原料更和諧；梅子凍、分子晶球則讓口感更多元，每一口都是絕妙享受！



莓果芭樂

材料：莓果茶、珍珠芭樂汁、白桃風味糖漿、藍莓碎片

果園中春光明媚，女孩俏皮地摘下幾粒莓果丟入口中，燦然揚起的嘴角還殘留芬芳果香。

以莓果茶為主角，加入清爽順口的嚴選芭樂汁，再與風味糖漿做搭配帶出獨特香甜氣息，彷彿喝進的不只是一杯飲品，更是縈繞心頭的美好青春，甜蜜滋味令人難以忘懷！



杏桃焦糖FUWA2

材料：水蜜桃、植物米奶、太妃糖醬、烤堅果風味糖漿、日本米麴甘酒、豆漿雲朵泡泡、米香粒

鞦韆上女孩盪著，米白色洋裝搖曳生姿，歡快的笑聲隨風傳到遠方，純真笑容映著白雲藍天，偷偷的成為男孩眼中最美的畫。

植物米奶與日本米麴甘酒混搭，創造出療癒人心的醉心香氣，參入雲朵泡泡跟米香粒，迷人口感令人驚豔，輕輕吮即口齒留香！



外帶·精品平價飲品

日常生活的必需品



Coffee
Tea
or Sparlar?



盧書儀
老師



乙樂咖啡店長、董事
Metta Coffee梅榕咖啡負責人兼烘焙師
美國精品咖啡協會CQI咖啡品質鑑定師
歐洲精品咖啡協會萃取認證
歐洲精品咖啡協會烘焙認證
路易莎咖啡 前共同創辦人



外帶一杯 精品的美好



過去幾年台灣掀起一股咖啡浪潮，根據統計，台灣人一年可以喝掉6億杯外帶咖啡，排列出來大約可繞地球1.35圈。咖啡已深入人們日常，對許多忙碌的上班族而言，外帶咖啡早已成為他們的生活習慣。

洞察力敏銳的盧書儀老師看準此一趨勢，從品質的角度切入，融合平價與精品，調配出6款特色咖啡與茶飲，希望人們隨時隨地都能享受到精品的美好。盧書儀老師選用極品茶葉與莊園咖啡，搭配 Sparlar 風味糖漿作為輔助，讓每杯飲品都擁有與眾不同的風味、訴說獨一無二的故事。



冰萃蘭姆果丁丁

材料：莊園濃縮咖啡、蘭姆風味糖漿、檸檬汁、蔗糖糖漿、氣泡水、冰塊、薄荷葉

莊園咖啡香氣濃厚，加入風味糖漿與檸檬汁妝點其中，苦、酸、甜三種風味在味蕾中撞擊，而氣泡水則增添整體活力，交織出如交響曲的豐富澎湃！

青檸接骨木冰茶

材料：紅茶、接骨木風味糖漿、蔗糖糖漿、黃檸檬汁、檸檬皮、檸檬刨絲、冰塊

清香冷冽的紅茶與檸檬汁，搖身融合成經典冰茶，適量的風味糖漿絲毫不會喧賓奪主，反而襯托出冰茶的活力，一飲而盡的是如夏日沙灘的歡快奔放！





冰搖愛爾蘭咖啡

材料：麥芽威士忌風味糖漿、黃金曼特寧咖啡、冰塊、迷迭香

黃金曼特寧香氣悠遠，點綴少許麥芽威士忌的微醺，如此極簡的調飲，最能顯露咖啡的極致純粹！



玫瑰紅絲絨拿鐵

材料：伯爵茶、紅絲絨糖醬、莓果風味糖漿、玫瑰風味糖漿、熱鮮奶泡、蔓越莓碎片

伯爵茶迷人獨特的底蘊，只需少許的糖漿作為楔子，就能引領出層次深度，最上層的鮮奶泡醇厚綿密，就如愛人的擁抱，那般的溫柔純粹！

咖啡拿鐵蜜珍珠

材料：奶茶、義式濃縮咖啡、冰塊、鮮奶泡、黑糖蜜糖漿、白玉珍珠、黑糖粉

奶茶與咖啡混和，口感濃郁的鴛鴦交織而生，黑糖蜜糖漿跟黑糖粉提升飲品的香甜，加入滑順咕溜的白玉珍珠增加嚼勁，細細品嚐，幸福於齒頰間洋溢！



白桃烏龍青茶

材料：烏龍清茶、白桃風味糖漿、鹹奶蓋、冰塊

在清甜的風味糖漿襯托下，烏龍清茶茶韻越顯豐醇，搭配鹹奶蓋的高級香濃味道，簡簡單單卻尾韻雋永、齒頰留香！



風味糖漿 Flavored Syrup

飲品
提案

蘭姆風味糖漿

帶點甘蔗香氣的藍姆風味

接骨木風味糖漿

令人愉悅的清新花香風味

烤堅果風味糖漿

具烤焙香氣的綜合堅果風味

香草風味糖漿

新鮮香草莢香氣

焦糖風味糖漿

長時間熬煮的焦糖香氣

麥芽威士忌風味糖漿

威士忌麥香及微釀酒感(非酒精性飲料)

黑糖蜜糖漿

具甘蔗香氣與濃郁炒糖口感

荔枝風味糖漿

新鮮荔枝清香

莓果風味糖漿

清新的綜合莓果香氣

玫瑰風味糖漿

優雅玫瑰花香及微微水果甜香

白桃風味糖漿

清爽溫和白甜桃香氣

風味糖醬 Sauce

飲品
提案

紅絲絨糖醬

以醇香可可為底, 搭配酸甜莓果調和而成

太妃糖醬

太妃糖風味, 可做裝飾糖醬使用

提拉米蘇糖醬

提拉米蘇風味, 可做裝飾糖醬使用

香蕉牛奶糖醬

香蕉牛奶風味, 可做裝飾糖醬使用

榛果巧克力糖醬

榛果巧克力風味, 可做裝飾糖醬使用

Coffee
Tea
or Sparlar?

掃描見
商品規格



掃描見
商品規格

