

Sparlar

潮流手搖飲品

概念提案



★ Juice · Tea · Sparkling · Coffee · Mocktail ★

潮流手搖飲品概念提案



開發靈感

- 融合櫻花、青葡萄、草莓凍、茶香素材
- 結合法式餐飲關鍵邏輯多種元素、層層堆疊
- 運用無酒精調酒的世界調酒新趨勢
- 呈現出既不含酒精 也不是軟性飲料
全天都可以享用的漂亮飲品

飲品主題特輯

- 粉紅色的春日時光
- 盛夏的一抹小清新
- 繽紛閃亮 閃閃惹人愛
- 濃烈的狂熱濃情
- 純粹美好的經典幸福

瞿維新 Shin 老師

- 新思餐飲創意工作室創辦人及飲品總監
- 香港商銘創集團管理部經理及飲品總監
- LOMI LOMI Drinks飲品專門店負責人

誠芳官網



YouTube





櫻花春日



YouTube



櫻花春日

紅韻紅茶	100ml
愛牧牛奶	100ml
紅絲絨糖醬	20ml
櫻花雲朵泡泡*	適量
米香粒	裝飾
蔓越莓碎片	裝飾
食用花	裝飾

櫻花雲朵泡泡

愛牧牛奶	300ml
櫻花風味糖漿	15ml
雲朵奶蓋粉	50g
食用紅色色水	1滴

1. 食材打勻後倒入氮氣槍中
2. 加入氣氮搖20下冷藏備用



草莓優酪雲朵



YouTube



草莓優酪雲朵

檸檬優酪雲朵泡泡

茉莉綠茶	180ml	優酪思果	50ml
白桃風味糖漿	30ml	飲用冷水	200ml
草莓果粒凍	50g	檸檬皮絲	5g
檸檬汁	10ml	雲朵奶蓋粉	50g
冰塊	150g		
檸檬優酪雲朵泡泡 *	適量		
檸檬皮絲	裝飾		
新鮮草莓	裝飾		

1. 所有食材打勻備用



濃烤焦糖草莓



YouTube



濃烤焦糖草莓

桂花綠茶凍*	100g
綠茶	80ml
四季春茶	250g
草莓果粒凍	10ml
新鮮草莓	45ml
碎冰	適量
草莓雲朵奶蓋*	裝飾
愛心烤糖	裝飾

桂花綠茶凍

寒天吸得凍粉	100g
綠茶	400ml
桂花糖漿	30ml

1. 所有食材溶解攪拌均勻
2. 放涼冷藏備用

草莓雲朵奶蓋

雲朵奶蓋粉	100g
愛牧牛奶	200ml
鮮奶油	250ml
草莓糖漿	50ml
草莓	5顆

1. 除草莓外食材冰沙機慢速打45秒
2. 加入草莓再打5秒,讓奶蓋有草莓顆粒感
3. 倒入擠壓瓶中(每次使用或隔天使用時請上下搖勻)



洛神草莓



YouTube



洛神草莓

草莓果粒凍	10g
蔓越莓汁	30ml
洛神花茶	100ml
草莓	2顆
義大利蛋白霜	10g
新鮮檸檬汁	30ml
莓果風味糖漿	20ml
洛神蜜餞	裝飾



北陸葡萄茶霜



北陸葡萄茶霜

晶珠圓	適量
日本煎茶	120ml
新鮮白葡萄汁	45ml
青葡萄風味糖漿	20ml
冰塊	250g
接骨木雲朵茶霜*	60ml
青葡萄帶枝	裝飾

接骨木雲朵茶霜

冰日本煎茶	300ml
接骨木風味糖漿	20ml
雲朵奶蓋粉	50g

1. 所有食材打勻備用



陸羽金玉茶



YouTube



陸羽金玉茶

金萱茶	180ml
青葡萄風味糖漿	30ml
丁香楓糖*	5ml
新鮮檸檬汁	20ml
晶珠圓	適量
茶葉	裝飾

丁香楓糖

熱水	100ml
丁香	20g
楓糖	200ml

1. 用熱水浸泡丁香，泡到水冷卻(約1.5hr)，濾出丁香水
2. 丁香水加入楓糖攪拌均勻



茉香蜜梨



茉香蜜梨

晶珠圓	適量
新鮮西洋梨	1/2顆去皮
茉香綠茶	60ml
新鮮檸檬汁	30ml
新鮮葡萄柚汁	30ml
蜂蜜	10ml
青葡萄風味糖漿	30ml
碎冰	200g
西洋梨	裝飾



一抹鐵茶



一抹鐵茶

柳橙鐵觀音茶凍 *	100g
醇萃抹茶粉	10g
熱水	50ml
新鮮檸檬汁	20ml
麥芽威士忌風味糖漿	10ml
碎冰	250g
氣泡水	適量
紅紫蘇	裝飾

柳橙鐵觀音綠茶凍

鐵觀音茶葉	6g
熱水	300ml
寒天吸得凍粉	80g
柳橙汁	100ml

1. 鐵觀音茶：滾水=1:50
2. 泡出300ml茶湯，濾掉茶葉
3. 加入寒天吸得凍粉溶解
4. 加入柳橙汁，用手持料理棒打勻，放涼後冷藏成型



櫻花紛絮



櫻花紛絮

櫻花寒天凍 *	50g
四季春冰茶	100ml
新鮮芭樂汁	100ml
芭樂風味糖漿	20ml
新鮮萊姆汁	15ml
冰塊	200g
湖鹽萊姆雲朵奶蓋 *	60ml
蔓越莓碎片	裝飾
櫻花	裝飾

櫻花寒天凍

寒天吸得凍粉	70g
滾水	300ml
櫻花風味糖漿	30ml
草莓果粒凍	10g
A.Ta沙漠湖鹽	1小搓

1. 寒天吸得凍粉加入滾水溶解
2. 加入櫻花糖漿及草莓果粒凍，用手持料理棒稍打碎，保留紅色碎粒
3. 加入沙漠湖鹽放涼後冷藏成型

湖鹽萊姆雲朵奶蓋

萊姆汁	50ml
四季春茶	250ml
雲朵奶蓋粉	50g
A.Ta沙漠湖鹽	0.2g

1. 食材打勻後倒入氮氣槍中
2. 加入氣氮搖20下冷藏備用



星空晶珠茶



YouTube



星空晶珠茶

蜂蜜檸檬果凍*	50g
碎冰	滿杯
蝶豆花茶	150ml
新鮮檸檬汁	30ml
櫻花風味糖漿	30ml
椰子水	100ml
晶珠圓	適量
檸檬皮	裝飾

蜂蜜檸檬果凍

原味果凍粉	50g
滾水	200ml
新鮮檸檬汁	45ml
蜂蜜	45ml

1. 原味果凍粉加入滾水攪散
2. 新鮮檸檬汁及蜂蜜攪散倒入果凍液中充分攪勻
3. 放涼冷藏成型



雲朵莓果茶



雲朵莓果茶

綠茶凍 *	100g
莓果茶 *	80ml
碎冰	250g
新鮮檸檬汁	10ml
新鮮白葡萄汁	45ml
櫻花雲朵泡泡 *	適量
金粉	裝飾
藍莓碎片	裝飾

綠茶凍

寒天吸得凍粉	100g
綠茶	400ml
白糖漿	30ml

1. 所有食材溶解攪拌均勻
2. 放涼冷藏備用

莓果茶

莓果茶	8g
熱水	80ml

1. 莓果茶粉:熱水=1:10沖泡

櫻花雲朵泡泡

愛牧牛奶	300ml
櫻花風味糖漿	15ml
雲朵奶蓋粉	50g

1. 食材打勻後倒入氮氣槍中
2. 加入氣氮搖20下冷藏備用



蘆薈葡萄蜜



蘆薈葡萄蜜

蜂蜜蘆薈*	80g
蜂蜜	15ml
飲用冷水	200ml
新鮮檸檬汁	30ml
青葡萄風味糖漿	20ml
金桔	2顆
冰塊	250g
金桔	裝飾

蜂蜜蘆薈

蘆薈	500g
蜂蜜	200ml
飲用冷水	1000ml

1. 刷洗蘆薈外皮，切除兩側尖刺，去頭尾，刨刀去皮
2. 平行刀取下蘆薈果肉
3. 蘆薈果肉浸泡飲用冷水，換2次水，去除大部分大黃素
4. 沒嚐到苦味再將蘆薈切小塊，泡蜂蜜1天以上入味



可可狂熱者



YouTube



可可狂熱者

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
榛果巧克力醬	30ml

1. 沖泡式咖啡果凍粉加入滾水中攪散
2. 撈除表面泡沫，加入榛果巧克力醬攪散
3. 放涼冷藏成型

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

1. 食材打勻備用



提拉米蘇火烤蕉蕉



提拉米蘇火烤蕉蕉 奶蓋

糖蜜白珍珠	適量	奶蓋粉J	100g
愛牧牛奶	60ml	愛牧牛奶	230ml
原味奶茶粉	20g	鮮奶油	150ml
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		

1. 食材以冰沙機慢速打45秒
2. 每次使用時請上下搖勻



烤糖香蕉球奶昔



烤糖香蕉球奶昔

愛牧牛奶	100ml
蘭姆風味糖漿	10ml
熟香蕉	1根
碎冰	250g
香蕉牛奶糖醬	20ml
豆腐粉	20g
月桃葉	一片
烤糖香蕉球	3顆



陽光牛奶



陽光牛奶

太妃糖豆腐凍*	50g
愛牧牛奶	150ml
黃金奇異果	1/2顆
煉乳	15ml
碎冰	300g
黃金奇異果	裝飾
番紅花	裝飾

太妃糖豆腐凍

滾水	150ml
寒天吸得凍粉	10g
豆腐粉	30g
太妃糖醬	20ml

1. 攪拌均勻，放涼冷藏備用



布蕾太妃奶茶



YouTube



布蕾太妃奶茶

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
蔓越莓碎片	裝飾

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

1. 食材打勻備用



焙茶拿鐵



焙茶拿鐵

黑糖蜜糖漿	30ml
黑糖蜜珍珠	50g
愛牧牛奶	80ml
日本焙茶	100ml
奶蓋 *	60ml
麵茶粉	裝飾

奶蓋

奶蓋粉J	100g
愛牧牛奶	230ml
鮮奶油	150ml

1. 食材以冰沙機慢速打45秒
2. 每次使用時請上下搖勻



豆腐杏福茶



YouTube



豆腐杏福茶

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

太妃糖豆腐凍

滾水	150ml
寒天吸得凍粉	10g
豆腐粉	30g
太妃糖醬	20ml

1. 攪拌均勻，放涼冷藏備用



太妃糖地瓜



太妃糖地瓜

糖蜜小芋圓	適量
愛牧牛奶	60ml
太妃糖醬	30ml
烤地瓜	200g
新鮮蛋黃	1顆
碎冰	200g
地瓜球	裝飾



A NEW VISION OF DRINKS

《見證全新飲饗力的誕生》

嚴選歐美日大廠出產原料
馥郁口感與香氣，完整體現食材風味，
烘托咖啡、茶飲原有風味，展現飲品完整性及層次感

Sparlar Flavored Syrup

食伯樂風味糖漿

包裝規格 | 750ml/瓶 · 12入/箱
保存期限 | 18個月



Sparlar Gourmet Sauce

食伯樂糖醬

包裝規格 | 1.5L/瓶 · 6入/箱
保存期限 | 18個月



食伯樂愛可米

看更多飲品應用食譜，
請搜尋「食伯樂愛可米」、訂閱分享YouTube頻道

誠芳官網 YouTube





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。



誠芳股份有限公司

台北市新生南路一段116號
Tel. 02-2341-1988, Fax. 02-2341-5339
<http://www.sunfont.com.tw/>



食伯樂愛可米

誠芳官網



YouTube

