

TRAVEL THE WORLD

玩味酷樂大進擊 飲品品鑒會

★ Juice · Tea · Sparkling · Coffee · Mocktail ★

一趟關於飲品菜單開發，激發靈感及創意、值得玩味的旅程
帶您調製 **12** 道飲品 呈現 **10** 個地區的美味



Find Menu Inspiration and Creative Idea.

食伯樂 Sparlar 祝您旅途愉快!

潮流手搖飲品概念提案



開發靈感

迫不及待想飛出去的心情，我們懂！

今年春夏，就讓食伯樂帶你到處飛翔~

跟我們一起啟程，用飲品讓您走遍世界各地，品味生活的美好！

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
- 亞洲調酒師協會 認證評審
- 世界花式調酒協會 認證評審及台灣大使
- 國內外調酒比賽評審場次超過70場

誠芳官網



YouTube





豆腐杏福茶



豆腐杏福茶

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

太妃糖豆腐凍

滾水	150ml
豆腐粉	40g
太妃糖醬	20ml

1. 食材攪拌均勻
2. 放涼冷藏備用



北陸葡萄酒茶霜



北陸葡萄酒茶霜

冰日本煎茶	120ml
青葡萄風味糖漿	20ml
蘋果汁	60ml
新鮮檸檬汁	15ml
冰塊	250g
接骨木雲朵茶霜*	60ml
晶珠圓	適量
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	10ml
雲朵奶蓋粉	50g

1. 所有食材打勻備用



塩櫻金萱



塩櫻金萱

優酪思果	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	噴灑表面
櫻花粉粿 *	50g

檸檬泡沫雲朵

檸檬汁	20ml
白砂糖	10g
冰金萱茶	100ml
雲朵奶蓋粉	15g

1. 所有材料打勻備用

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

1. 粉粿粉溶解於冷水中
2. 加入風味糖漿攪勻
3. 小火加熱,持續攪拌
4. 待出現氣泡後關火
5. 加入鹽漬櫻花碎攪拌均勻
6. 倒入平盤冷卻後切成小丁



韓流草莓洛神茶



韓流草莓洛神茶

草莓果泥	50g
洛神花茶	100ml
莓果風味糖漿	20ml
新鮮檸檬汁	30ml
蔓越莓汁	30ml
冰塊	250g
雲朵奶蓋 *	60ml
櫻花粉粿 *	30g
洛神蜜餞	1朵

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

1. 粉粿粉溶解於冷水中
2. 加入風味糖漿攪勻
3. 小火加熱，持續攪拌
4. 待出現氣泡後關火
5. 加入鹽漬櫻花碎攪拌均勻
6. 倒入平盤冷卻後切成小丁

雲朵奶蓋

雲朵奶蓋粉	100g
愛牧牛奶	500ml

1. 雲朵奶蓋粉：牛奶或水比例為1:5
2. 所有材料打勻備用



茉莉斑蘭純露



茉莉斑蘭純露

茉莉綠茶	150ml
斑蘭葉風味糖漿	30ml
接骨木風味糖漿	15ml
新鮮檸檬汁	15ml
冰塊	250g
荔枝粉粿*	80g
斑蘭葉	裝飾

荔枝粉粿

冷水	500ml
荔枝風味糖漿	50ml
無色粉粿粉	100g

1. 粉粿粉溶解於冷水中
2. 加入風味糖漿攪勻
3. 小火加熱，持續攪拌
4. 待出現氣泡後關火
5. 倒入平盤冷卻後切成小丁



手搖泰香茶



手搖泰香茶

泰國綠茶	180ml
斑蘭葉風味糖漿	30ml
冰塊	250g
甜椰奶冰塊 *	整杯
椰子汁粉粿 *	50g
斑蘭葉	裝飾

甜椰奶冰塊

椰奶	300ml
愛牧牛奶	100ml
A.Ta沙漠湖鹽	0.2g

1. 所有材料打勻後，撈除泡沫
2. 倒入製冰盒中冷凍即可

椰子汁粉粿

椰子汁	550ml
荔枝風味糖漿	20ml
無色粉粿粉	100g
A.Ta沙漠湖鹽	0.2g

1. 粉粿粉溶解於椰子汁中
2. 小火加熱，持續攪拌
3. 加入風味糖漿及湖鹽攪勻
4. 待出現氣泡及煮至透明狀後關火
5. 倒入平盤冷卻後切成小丁



斑蘭手搖老式咖啡



斑蘭手搖老式咖啡 咖啡凍

斑蘭葉風味糖漿	15ml	沖泡式咖啡果凍粉	100g
接骨木風味糖漿	10ml	熱水	500ml
奶精粉	3匙		
濃縮咖啡或冷萃咖啡	60ml		
冰塊	250g		
微糖杏仁茶	150ml		
油條切片灑糖粉	裝飾		
咖啡凍*	50g		
斑蘭葉	裝飾		

1. 咖啡凍粉:熱水=1:5攪勻
2. 倒入平盤冷卻後切成小丁



星馬KAYA椰奶



星馬Kaya椰奶

斑蘭粉粿

椰奶	180ml	冷水	500ml
布蕾奶蓋粉	10g	斑蘭葉風味糖漿	50ml
椰子絲	適量	無色粉粿粉	100g
碎冰	150g		
咖椰醬雲朵奶蓋*	100ml		
斑蘭粉粿*	80g		
椰子絲	裝飾		

1. 粉粿粉溶解於冷水中
2. 加入風味糖漿攪勻
3. 小火加熱，持續攪拌
4. 待出現氣泡後關火
5. 倒入平盤冷卻後切成小丁

咖椰醬雲朵奶蓋

KAYA醬	50g
雲朵奶蓋粉	50g
愛牧牛奶	150ml
植物性鮮奶油	80ml

1. 食材打勻備用



美式檸檬派



美式檸檬派

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

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	70ml
雲朵奶蓋粉	100g
A.Ta沙漠湖鹽	0.5g
飲用冷水	200ml

1. 寒天吸得凍粉加進滾水中完全溶解
2. 加入風味糖漿及色水攪勻
3. 放涼後冷藏成型

1. 食材打勻備用



櫻桃炸彈



櫻桃炸彈

莓果風味糖漿	15ml
玫瑰風味糖漿	10ml
紅櫻桃果粒	20g
碎冰	150g
黑莓果粒	適量
氣泡水	100ml
櫻花風味雲朵奶油 *	裝飾
莓果茶粉	裝飾
紅櫻桃	裝飾

櫻花風味雲朵奶油

愛牧牛奶	100ml
植物性鮮奶油	50ml
櫻花風味糖漿	30ml
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
3. 冷藏備用



烤糖香蕉球奶昔



烤糖香蕉球奶昔

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



歐洽塔吉拿LATTE



歐洽塔吉拿Latte

蘭姆風味糖漿	20ml
愛牧牛奶	150ml
花生米漿	50ml
濃縮咖啡或冷萃咖啡	30ml
冰塊	250g
吉拿棒	一根
糖粉	裝飾
濃情可可粉	裝飾
炙燒肉桂棒	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





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

<https://www.sunfont.com.tw/>



食伯樂愛可米

誠芳官網



YouTube

