

Enjoy

your Summer Cocktail
by MONIN



夏季饮品计划

当蝉鸣在耳畔渐响，人们纷纷丢下了手中的热饮，转而奔向轻盈自然、果香浓郁的冷饮。全新 MONIN 夏季饮品计划，选取应季最流行、最清新的概念和风味，为炎热的夏季带去凉爽的气息。新鲜创意的集中放送，助您赢得顾客的心。


MONIN[®]

更多饮品创意，请访问 www.monin.com 同时关注 MONIN 应用及官方微信

2017 夏季潮流饮品概念

鸡尾酒

风味苦汽酒

概念

镶嵌在杯中的优雅

清新、涌动不止的气泡，这些特质使苦味汽酒是当之无愧的夏日之饮。它有着夺人眼球的橙色或红色外观，在潮流酒吧中最为常见。汽酒起源于德国，由白葡萄酒和气泡水组合而成，有些许甜味，跳动的气泡令饮用者感觉有趣又新鲜。当汽酒传入意大利之后，意大利人赋予了它全新的面貌。它不仅是一款很棒的开胃酒，也是一款不错的解渴饮品，因而备受饮者青睐。

提升建议

苦汽酒优雅、五彩斑斓，酒精度数较低，这些特质令它成为当之无愧的夏日饮品之星。不妨尝试着以超大葡萄酒杯为载杯，加入水果和草本，以增添其吸引力。

配方建议

- 当有阳光照射时，仅将意大利汽酒与气泡水相混合，便可还原苦汽酒本真的面貌。
- 不妨试着加入啤酒或姜汁啤酒，以吸引啤酒爱好者和其他不饮酒的顾客。

经典苦味汽酒

- 30 ml MONIN 红柚糖浆
- 30 ml 阿佩罗开胃酒
- 120 ml 汽酒

将所有材料倒入盛满冰块的大葡萄酒杯中，搅拌均匀即可。可饰以橙片和西柚片。

建议：可将汽酒替换为白葡萄酒，并加入适量气泡水。



TIPS

菠萝莫斯科骡子

- 30 ml MONIN 菠萝果酱
- 40 ml 伏特加
- 20 ml 青柠汁
- 姜汁啤酒

将姜汁啤酒以外的全部材料，倒入装满冰块的杯中，杯子既可以是骡子马克杯，也可以是平底玻璃杯。随后搅拌均匀，顶部注入适量姜汁啤酒，加入碎冰即可。可饰以菠萝片和薄荷叶。

莫斯科骡子

概念

骡子时间！

莫斯科骡子以铜杯为载杯，以青柠为装饰物，以伏特加、青柠汁和姜汁啤酒为主要材料，有着轻快清新的口感和风味，堪称夏季消暑利器。它的历史可以追溯到20世纪40年代，由John Martin和Jack Morgan创作。John Martin是一位美国进口商，拥有斯米尔诺夫酿酒厂。Jack Morgan则是好莱坞日落大道上著名酒吧“Cock n' Bull Pub”的所有者。这款鸡尾酒面世后，深受一众好莱坞名人的追捧，其中就有Woody Allen。如今，它再度流行了起来。

奥普拉·温弗瑞（注：美国知名主持人，有“脱口秀女王”的美誉），声称“莫斯科骡子”是她最爱的鸡尾酒，由此开启了“莫斯科骡子”的复兴。

配方建议

不妨试试以龙舌兰、金酒或波本威士忌为基酒，或加入您自制的苦精，以创作独一无二的精品莫斯科骡子。

提升建议

- 简单，清新，易于制作，传统又与众不同的铜杯使得“莫斯科骡子”正统却又深受欢迎，此外，铜杯还有助于保持饮品的温度。
- 您也可以在饮品中加入适量当季当地水果，让这杯饮品变得更加多元。

TIPS



2017 夏季潮流饮品概念

无酒精饮品

冷萃泡泡

概念

冷萃手作

冷萃泡泡，融合了当下最流行的冷萃咖啡和气泡水，从而创作出高端手作饮品。得益于较低的酸度，在经历过筛选、长时间冷水浸泡和过滤之后，冷萃咖啡独特的风味风味得以彰显。当它经由气泡水稀释后，美味的饮品便诞生了。它既可用用来制作优质手作饮品，亦可为顾客制作定制化的饮品。

提升建议

不妨试试，以经典鸡尾酒杯或梅森罐为载杯，配上复古风格的标签，这会让这杯饮品更加抢眼，也更受欢迎。



TIPS

配方建议

您可以加入适量您最爱的一款烈酒，即可获得“含酒精版冷萃咖啡泡泡”。当然，您也可以不加入冷萃咖啡，加入您最爱的MONIN风味，便可获得一杯更为甜美的气泡水饮品。

樱桃薰衣草冷萃泡泡

- 30 ml MONIN 薰衣草糖浆
- 30 ml MONIN 樱桃果酱
- 50 ml 冷萃咖啡
- 160 ml 水

将气泡水以外的全部材料混合，倒入盛满冰块的杯中。顶部注入适量气泡水，搅拌均匀即可饮用。可饰以打发奶油和樱桃。



白巧克力甜心奶昔

- 30 cc MONIN 香草风味粉
- 15 ml MONIN 白巧克力酱
- 15 ml MONIN 意大利甜点糖浆
- 150 ml 牛奶

将 MONIN 白巧克力酱附着在杯边，并在糖酱上覆以多彩的糖果块。向杯中加入 MONIN 白巧克力酱，随后将所有材料倒入玻璃杯中，加入足量冰块，搅拌至柔滑（约35秒），随后将其倒入杯中。饰以打发奶油、甜甜圈和红色莓果即可。



怪物奶昔

概念

尽情摇合！

两年前，澳大利亚堪培拉的一间小咖啡馆 Patissez 创造出了层层堆叠的怪物奶昔（或名为“增强版奶昔”）。现在，怪物奶昔受到全世界的追捧，以令人眼花缭乱的增速倍增。对于普通食客来说，奶昔配上顶部的奶油、蛋糕、糖酱、花样繁多的糖果，这便是怪物奶昔了。这样做的目的是让这杯饮品看起来更加抢眼。通常，食客们的手机比食客更早“品尝”到怪物奶昔的“滋味”。

配方建议

- MONIN 甜点系列糖浆非常适合作为超级奶昔的基底，也很适宜用来制作顶部装饰物。



TIPS

- 还不够？你可以在顶部装饰物、颜色、冰激凌和零食上玩出更多花样，例如加入甜甜圈、华夫饼和曲奇等等。
- 加入适量的酒，如朗姆酒、波本威士忌、麦斯卡尔酒等，一款含酒精的奶昔，令人难以抗拒。

提升建议

- 怪物奶昔既是甜点也是饮品，适合分享。
- 您可以让顾客自由选取 MONIN 风味，在社交平台上会呈现出意想不到的效果。

其他夏日推荐饮品

酒精饮品

自由爆米花

- 15 ml MONIN 爆米花糖浆
- 40 ml 香料朗姆酒
- 20 ml 青柠汁
- 120 ml 可乐

将除可乐之外的所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中。注入适量可乐即可。可饰以青柠角和爆米花。

建议：可用 MONIN 生姜糖浆、MONIN 香草糖浆和 MONIN 辣芒果糖浆代替 MONIN 爆米花糖浆。



菠萝姜啤

- 20 ml MONIN 菠萝果酱
- 10 ml MONIN 生姜糖浆
- 20 ml 青柠汁
- 拉格啤酒

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中。注入适量拉格啤酒，搅拌均匀即可。

建议：可用 MONIN 百香果果酱、MONIN 芒果果酱和 MONIN 樱桃果酱代替 MONIN 菠萝果酱。



椰香内格罗尼

- 10 ml MONIN 椰子糖浆
- 30 ml 金酒
- 30 ml 红味美思
- 30 ml 苦精
- 拉格啤酒

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中。搅拌均匀，随后将其滤入盛满冰块的古典鸡尾酒杯中，即可饮用。可饰以橙片。

建议：可用 MONIN 薰衣草糖浆、MONIN 接骨木糖浆代替 MONIN 椰子糖浆。



柚香桃红鸡尾酒

- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 20 ml MONIN 红柚糖浆
- 150 ml 桃红葡萄酒

将所有材料倒入平底玻璃杯中，加入足量冰块并搅拌约30秒。随后将其倒入玻璃杯中即可。可饰以一片红柚。

建议：可用 MONIN 白桃糖浆代替 MONIN 红柚糖浆。



无酒精饮品

冰柚蜜桃茶

- 20 ml MONIN 水蜜桃茶糖浆
- 15 ml MONIN 柚子果酱
- 180 ml 水

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中。搅拌均匀即可饮用。可饰以柠檬角和桃片。

建议：可用 MONIN 覆盆子果酱、MONIN 樱桃果酱或 MONIN 菠萝果酱代替 MONIN 柚子果酱。用10 ml MONIN 柠檬草糖浆、MONIN 玫瑰糖浆、MONIN 接骨木糖浆代替 MONIN 桃子果酱亦可。



蓝莓柠檬泡泡

- 30 ml MONIN 蓝莓果酱
- 20 ml MONIN 青柠糖浆
- 气泡水

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中，顶部注入适量气泡水。搅拌均匀即可饮用。可饰以新鲜红色水果。

建议：可用 MONIN 青苹果果酱、MONIN 覆盆子果酱或 MONIN 猕猴桃果酱代替 MONIN 蓝莓果酱。



猕猴桃柠檬草气泡水

- 15 ml MONIN 猕猴桃果酱
- 15 ml MONIN 柠檬草糖浆
- 气泡水

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中，顶部注入适量气泡水。搅拌均匀即可饮用。可饰以新鲜红色水果。

建议：可用 MONIN 青苹果果酱、MONIN 覆盆子果酱替代 MONIN 猕猴桃果酱



椰风思慕雪

- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 30 ml MONIN 椰子果酱
- 120 ml 牛奶
- 10 ml 柠檬汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的平底杯中。加入足量冰块，搅拌至柔滑（约30秒）。随后将其倒入杯中即可。

建议：可用 MONIN 水蜜桃果酱、MONIN 荔枝果酱或 MONIN 草莓果酱代替 MONIN 椰子果酱。



www.monin.com

MONIN®



MONIN 上海

电话：+86 21 5688 8366

地址：中国上海市延平路128号C座3楼

MONIN 嘉兴

电话：+86 573 8392 6666

地址：浙江省嘉兴市经济技术开发区白云桥路252号

邮箱：enquiries-china@monin.com

客户服务热线：+86 573 8371 3411