

AGAVE



龙舌兰

龙舌兰种植于墨西哥，其汁液也在那里提取和生产。MONIN 龙舌兰糖浆选取优质龙舌兰素材，真正为使用者提供龙舌兰如甘露一般的风味。它给人以强烈的甜蜜感，而后再给舌尖带来了草本、轻微烟熏的味觉。

MONIN 龙舌兰糖浆有着丝滑细腻的质地，能完美适配各种热饮和冷饮。它能为饮品带去柔滑细腻的触感，是制作各种时尚饮品的不二之选。


MONIN[®]



黄子航

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN 龙舌兰糖浆以其令人难忘的柔滑质地、强烈而纯正的味道而独具魅力。它带有些许糖果的味道，能让任何饮品的口感变得更加饱满。您不妨试着将其加入柠檬水、热巧克力和精品鸡尾酒中。我个人最喜欢的是将其加入汤米玛格丽塔中。”



汤米玛格丽特

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 45 ml 龙舌兰酒
- 25 ml 新鲜青柠汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中。充分摇合后滤入玛格丽特杯中即可。



龙舌兰宾治

- 15 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 60 ml 西柚汁
- 40 ml 橙汁
- 40 ml 蔓越莓汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中。充分摇合后滤入盛满冰块的飓风杯中即可。可饰以橙片和酒浸樱桃。



龙舌兰黛奇利

- 15 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 45 ml 朗姆酒
- 20 ml 新鲜青柠汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中。充分摇合后滤入鸡尾酒杯中即可。



龙舌兰菲士

- 15 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 80 ml 青苹果汁
- 10 ml 新鲜青柠汁
- 姜汁啤酒

将除姜汁啤酒外的所有材料混合，倒入盛满碎冰的飓风杯中。顶部注入适量姜汁啤酒即可。可饰以青柠角。



龙舌兰柯林斯

- 15 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 45 ml 金酒
- 10 ml 新鲜青柠汁
- 气泡水

将所有材料混合，倒入盛满冰块的杯中。顶部注入适量苏打水。可饰以酒浸樱桃。



龙舌兰菠萝冰茶

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
 - 150 ml 茶
 - 3 个 金橘
 - ½ 片 新鲜菠萝
- 将水果和 MONIN 风味产品混合，放入摇酒壶中捣碎。加入冷却的茶。加入冰块后充分摇合，随后诸如盛满冰块的平底玻璃杯中即可。可饰以金橘。



龙舌兰皮斯科酸酒

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 40 ml 皮斯科酒
- 15 ml 新鲜青柠汁
- ½ 份 蛋清
- 1 甩 苦精

将所有材料混合，倒入不含冰块的摇酒壶中。摇合，随后加入适量冰块。充分摇合后滤入盛满冰块的玻璃杯中即可。



龙舌兰拿铁

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 180 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡

蒸汽加热牛奶，随后静置。将 MONIN 龙舌兰糖浆倒入拿铁杯中。轻轻倒入牛奶以形成分层。倒入浓缩咖啡以形成分层即可。



龙舌兰水果酷乐

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 10 ml MONIN 西瓜糖浆
- 40 ml 伏特加
- 80 ml 橙汁
- 3 个 新鲜草莓

在平底玻璃杯中捣碎草莓和 MONIN 风味产品。将其他材料加入平底玻璃杯中，加入冰块，顶部注入适量橙汁。可饰以红色莓果。



龙舌兰热巧克力

- 20 ml MONIN 龙舌兰糖浆
- 15 ml MONIN 黑巧克力酱
- 180 ml 牛奶

将所有材料混合并蒸汽加热，随后将其倒入拿铁杯或玻璃杯中即可。可饰以打发奶油和 MONIN 白巧克力糖浆。

品鉴目录



颜色

琥珀金色

气味

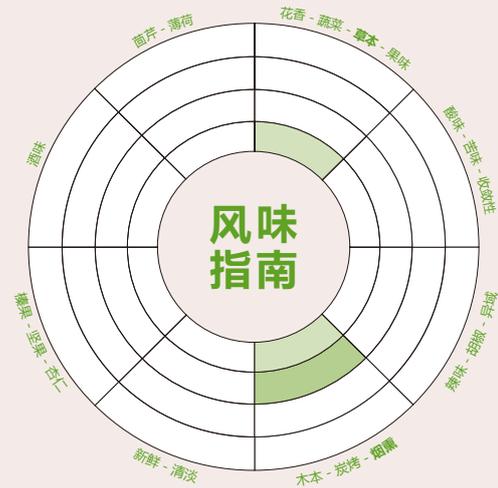
龙舌兰气味，轻微烟熏味道

味道

甜蜜龙舌兰味道，微含有蜂蜜味道

余味

甜味



搭配

柑橘类水果，香料，茶，花香风味，龙舌兰烈酒

应用

所有鸡尾酒和无酒精鸡尾酒饮品，咖啡，茶饮

规格

70cl



更多饮品创意，请访问
www.monin.com
或关注 MONIN 官方微博微信

拥有百余年历史的 MONIN，如今已成为诸多美食家的首选。超过140种风味正销往全球140多个国家。

MONIN 产品包括：风味齐全的高级糖浆，美味糖酱，鲜果果酱及臻品风味粉。美味可口，用途广泛。

MONIN 让您满足顾客对卓越品质，独特风味以及新奇应用的所有期望。

