

BLUE CURACAO

蓝柑

库拉索岛，一个常年享受日晒与世隔绝的海滨热带天堂，正是蓝柑利口酒的发源地，岛屿原产的一种绿色柑橘的果皮干是制作蓝柑利口酒的原材料。早在19世纪，由一个来自库拉索岛的西班牙家庭研制而成并进行销售。蓝柑利口酒带有丰富橙香味并具备不同程度苦味。最常见的蓝柑是绝妙美艳的深蓝色的。MONIN 蓝柑糖浆是不含酒精的版本，为您的饮品增添色彩和充满异国情调的香气。蓝色的橙子风味糖浆让您的饮品更出色！




MONIN[®]



黄子航

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN 百香果糖浆清香宜人甜酸可口，与热带风味如芒果尤为搭配。一个很受欢迎的做法是百香果冰茶：把MONIN百香果糖浆与柠檬皮一起捣碎，再倒入鲜煮冰茶。”



东方晨光

- 5 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 25 ml 荔枝利口酒
- 70 ml 橙汁
- 30 ml 菠萝汁

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀。



蔚蓝之星

- 20 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 20 ml MONIN 椰子糖浆
- 90 ml 菠萝汁
- 40 ml 牛奶

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀，倒入鸡尾酒杯。



柠檬冰茶

- 1 甩 MONIN 蓝柑糖浆
- 20 ml MONIN 柠檬糖浆
- 15 ml MONIN 青柠糖浆
- 30 ml 橘皮利口酒
- 15 ml 青苹果利口酒
- 45ml 苹果汁

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀，倒入鸡尾酒杯。



蓝色冰霜

- 10 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 20 ml MONIN 冰爽薄荷糖浆
- 80 ml 苹果汁
- 1 片青柠

把所有材料倒入搅拌机，加入冰块搅拌至柔滑，倒入鸡尾酒杯。



香草水果

- 10 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 15 ml MONIN 青苹果糖浆
- 45 ml 香草伏特加
- 菠萝汁适量

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充分摇匀，倒入鸡尾酒杯，倒满菠萝汁。



蓝色珊瑚礁

- 15 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 30 ml MONIN 百香果糖浆
- 60 ml 脱脂牛奶
- 1 勺 香草雪糕
- 1/4 个芒果

把所有材料倒入搅拌机，加入冰块搅拌至柔滑。以奶油和芒果片作装饰。



弥足珍贵

- 1 甩 MONIN 蓝柑糖浆
- 20 ml MONIN 青柠糖浆
- 40 ml 金酒
- 柠檬汽水适量

把材料倒入盛满冰块的杯中，倒满柠檬汽水，搅拌。



蓝色特饮

- 10ml MONIN 蓝柑糖浆
- 20ml MONIN 橘皮糖浆
- 10ml 柠檬汁
- 汤力水适量

把所有材料倒入盛满冰块的杯中，搅拌。



蓝色珊瑚礁

- 15 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 40 ml 伏特加
- 15 ml 柠檬汁

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀，倒入鸡尾酒杯。



蓝柑维珍

- 20 ml MONIN 蓝柑糖浆
- 20 ml MONIN 莫西多薄荷糖浆
- 200 ml 柠檬汽水
- 15 ml 青柠汁

把所有材料倒入盛满冰块的杯中，搅拌。

品鉴目录

颜色

深蓝色

味道

橙皮的香气，糖果般的苦甜橙味



应用

适用于制作苏打、鸡尾酒和水果宾治。

规格

700 ml & 1 L

MONIN 上海

地址：上海市延平路128号C座3楼
电话：+86 21 5688 8366

MONIN 嘉兴

地址：浙江省嘉兴市经济技术开发区
白云桥路252号
电话：+86 573 8392 6666

邮箱：enquiries-china@monin.com
客户服务热线：+86 573 8371 3411



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150种风味正销往全球150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。


MONIN®