

# CHOCOLATE COOKIE

## 巧克力曲奇

巧克力曲奇的起源，可能是在某次曲奇的制作中，巧克力块意外掉进了面团，人们发现巧克力不溶于面团而且与曲奇的搭配味道奇佳，巧克力曲奇就此诞生，但其在全球的成功并非偶然。这款美味的饼干是1930年代在美国研制出来，并马上获得咖啡店的好评，至今遍布全球。MONIN巧克力曲奇的绝妙饼干味道，为您的饮品增添美味。这是最让人垂涎欲滴的终极风味，让您的饮品成为世上佳肴之一。



  
**MONIN®**



## 黎敬心

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN 巧克力曲奇糖浆让您轻易创造独一无二的美味饮品。为了突显 MONIN 巧克力曲奇糖浆的醇厚，我建议与奶制品一同使用，如与牛奶搭配使用制作奶昔饮品或是与奶油搭配制作点心饮料。另外，搭配 MONIN 棕巧克力或 MONIN 可可利口酒更添巧克力风味。”

### 曲奇特饮



- 20 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 10 ml MONIN 冰爽薄荷糖浆
- 35 ml 干邑或白兰地
- 1份 浓缩咖啡

把前三种材料一起用蒸汽加热，慢慢倒入浓缩咖啡，做成分层效果，最后挤入奶油。



### 曲奇拿铁其诺

- 30 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 1份 浓缩咖啡
- 150 ml 牛奶

萃取浓缩咖啡倒入咖啡杯中备用，把 MONIN 糖浆与牛奶一起蒸汽加热至出现奶沫后倒入咖啡。

### 曲奇丽特



- 30 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 40 ml 龙舌兰
- 1根 香蕉

把所有材料倒入搅拌机，加入冰块搅拌，倒入玛格丽特杯。



### 棕色天鹅绒

- 30 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 90 ml 可乐

把所有材料倒入搅拌机，加入冰块搅拌。

### 曲奇情缘



- 20 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 10 ml MONIN 西瓜糖浆
- 180 ml 热牛奶
- 30 ml 伏特加

把所有材料倒入长饮杯中，搅拌均匀。



### 太妃曲奇拿铁

- 15 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 15 ml MONIN 焦糖糖酱
- 1份 浓缩咖啡
- 150 ml 热牛奶

把 MONIN 糖浆、糖酱与牛奶一起蒸汽加热混合，最后倒入浓缩咖啡。

### 可可曲奇马天尼



- 20ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 10ml MONIN 椰子糖浆
- 45ml 伏特加
- 60ml 淡奶油

把所有材料倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀，滤去冰块倒入马天尼杯中。



### 曲奇法拉佩

- 20 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 10 ml MONIN 爱尔兰糖浆
- 150 ml 淡奶油
- 1/2 个 布朗尼蛋糕

把所有材料倒入搅拌机，加入冰块搅拌。

### 曲奇樱桃马天尼



- 10 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 20 ml MONIN 樱桃糖浆
- 40 ml 伏特加
- 20 ml 鲜奶油

把伏特加与 MONIN 糖浆倒入盛好冰块的摇酒壶中，充份摇匀，倒入马天尼杯中，最后挤上鲜奶油，杯边放上樱桃做装饰。



### 博朗多

- 20 ml MONIN 巧克力曲奇糖浆
- 10 ml MONIN 苦杏糖浆
- 1份 浓缩咖啡
- 150 ml 牛奶

把 MONIN 糖浆与牛奶一起蒸汽加热，倒入浓缩咖啡，挤上奶油放上杏仁碎作装饰。

# 品鉴目录



## 颜色

棕色带焦糖色亮泽

## 气味

曲奇饼干香气，微微含有焦糖香气

## 味觉

牛油黑巧克力饼干味道

## 余味

奶油巧克力余味

## 应用

适用于制作风味咖啡及点心饮料

## 规格

700 ml

## 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](http://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 让您满足顾客对优越品质，独特风味以及新奇应用的所有期望。

  
**MONIN®**