

EARL GREY TEA

伯爵红茶

说起伯爵红茶，您或许并不会感到陌生。相传，伯爵红茶源自一位中国清朝官员对格雷伯爵的赠礼。这是一种调味茶。以中国的祁门红茶或正山小种等为茶基，或配以锡兰红茶等茶，再向其中加入佛手柑油，这便是伯爵红茶了。它是当今世界最流行的红茶调味茶之一。

MONIN伯爵红茶糖浆呈深棕褐色，饱含浓郁的伯爵红茶香气。它不仅会给您的饮品带去清新自然的香气与风味，还会给您带来无尽的新鲜灵感。尽情享受这美好的一刻吧！




MONIN®



袁志威

MONIN 饮品创意团队成员

“ MONIN伯爵红茶糖浆风味纯正，一打开它，饱满的伯爵红茶香气扑面而来，余味回甘，令人印象深刻。用它来制作茶饮品、鸡尾酒饮品乃至咖啡饮品等，都是不错的选择。”

伯爵茶金汤力

- 20 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 30 ml 金酒
- 15 ml 柠檬汁
- 90 ml 汤力水



将所有材料混合，倒入盛满冰块的酒杯中。搅拌均匀即可。

伯爵茶拿铁

- 20 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 300 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡



将 MONIN 风味产品与浓缩咖啡倒入拿铁杯中。随后蒸汽加热牛奶并将其倒入杯中。饰以伯爵红茶叶。

伯爵马天尼

- 20 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 50 ml 伏特加
- 15 ml 干味美思
- 10 ml 柠檬汁



将所有材料混合，倒入盛有冰块的摇酒壶中，搅拌均匀后滤入马天尼杯中即可。

枫糖伯爵茶冰拿铁

- 15 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 10 ml MONIN 枫糖糖浆
- 180 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡
- 冰块



向杯中倒入 MONIN 风味产品，加满冰块，倒入牛奶并搅拌均匀，并缓缓倒入适量浓缩咖啡以形成分层。饰以伯爵红茶风味奶油。

*伯爵红茶风味奶油配比：
400 ml 淡奶油+60 ml MONIN 伯爵红茶糖浆

伯爵魅力

- 20 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 15 ml MONIN 桃花糖浆
- 30 ml 黑朗姆酒
- 30 ml 浓缩咖啡



将所有材料混合，倒入盛有冰块的摇酒壶中，充分摇匀后滤入马天尼杯中即可。

海盐焦糖伯爵茶咖啡冰沙

- 15 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 15 ml MONIN 海盐焦糖糖浆
- 30 cc MONIN 咖啡风味粉
- 90 ml 牛奶



将所有材料混合，加入适量冰块，倒入搅拌机中，搅拌至柔滑状即可。饰以打发奶油和 MONIN 黑巧克力酱。

伯爵金菲士

- 30 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 30 ml 金酒
- 30 ml 青柠汁
- 气泡水适量



将除气泡水之外的所有材料倒入摇酒壶中，搅拌均匀后倒入杯中，加入适量气泡水即可。

黑醋栗伯爵茶冷萃咖啡

- 15 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 10 ml MONIN 黑醋栗糖浆
- 150 ml 气泡水
- 60 ml 冷萃咖啡



向杯中倒入 MONIN 风味产品，加满冰块，随后倒入气泡水，最后向杯中缓缓倒入冷萃咖啡以形成分层。

伯爵朗尼

- 20 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 30 ml 金酒
- 30 ml 甜味美思
- 15 ml 金巴利
- 2 滴 苦精



将所有材料倒入盛有冰块的杯中，搅拌均匀即可。

蜜桃伯爵冰沙

- 15 ml MONIN 伯爵红茶糖浆
- 30 ml MONIN 水蜜桃糖浆
- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 90 ml 水



将所有材料混合，加入适量冰块，倒入搅拌机中，搅拌至柔滑状即可。

品鉴目录



颜色

深棕褐色

气味

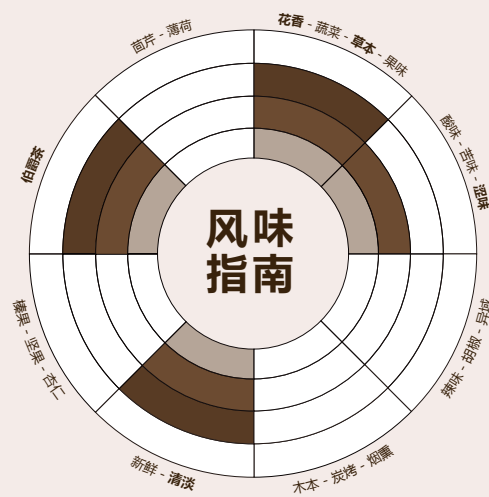
浓郁新鲜冲泡伯爵红茶香气

味道

冲泡伯爵红茶味道，微苦

余味

回甘，略有涩味



搭配

草本，水果

应用

茶饮品，鸡尾酒饮品，咖啡饮品

规格

700 ml



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。

