

FLOWER BLOSSOM

桃花

桃花原产于中国，有着悠久的栽培历史。它色彩鲜艳，香气清幽，因而备受人们喜爱，在中国传统文化中，桃花总是被赋予美好的寓意。

MONIN 桃花糖浆饱含桃花香甜的气息和清新淡雅的味道，口感饱满平衡，能给予您无尽的创意灵感，更能令您的饮品大放异彩。




MONIN[®]



黎敬心

MONIN 饮品创意团队成员

“桃花有着很多美好的寓意，因而备受人们喜爱。MONIN 桃花糖浆以其香甜的气息和宜人淡雅的口感，和广泛的应用，因此深受专业人士青睐。如果想放大 MONIN 桃花糖浆清爽的口感，不妨将其与气泡水、茉莉花茶相结合。当然，将 MONIN 桃花糖浆与咖啡相结合，做成桃花冰美式咖啡也是一个不错的选择。”

品鉴目录



颜色

桃红色

气味

桃花香气，微带酸感

味道

甜味微酸

余味

酸甜余味



桃花马天尼

- 20 ml MONIN 桃花糖浆
- 50 ml 金酒
- 20 ml 柠檬汁

将所有材料倒入摇酒壶中，加入冰块摇合均匀即可。可饰以鲜花。



桃花拿铁

- 20 ml MONIN 桃花糖浆
- 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。



桃花贝里尼

- 10 ml MONIN 桃花糖浆
- 5 ml MONIN 红柚糖浆
- 120 ml 冰干型起泡酒

将所有材料倒入杯中，搅拌均匀即可。



桃花冰拿铁

- 20 ml MONIN 桃花糖浆
- 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，随后加入牛奶，随后向杯中缓缓倒入适量浓缩咖啡以形成分层。饰以打发奶油和桃花花瓣。



桃花大都会

- 15 ml MONIN 桃花糖浆
- 45 ml 伏特加
- 30 ml 蔓越莓汁

将所有材料倒入摇酒壶中，加入冰块，摇合均匀即可。



桃花冰茶

- 30 ml MONIN 桃花糖浆
- 150 ml 冰茶

将所有材料倒入杯中，加满冰块，搅拌均匀即可。



桃花内格罗尼

- 10 ml MONIN 桃花糖浆
- 30 ml 金巴利
- 30 ml 金酒
- 20 ml 干马天尼

将所有材料倒入杯中，加满冰块，搅拌均匀即可。可饰以橙皮。



桃花冷萃咖啡

- 20 ml MONIN 桃花糖浆
- 150 ml 气泡水
- 60 ml 冷萃咖啡
- 冰块

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。



桃花冰美式

- 20 ml MONIN 桃花糖浆
- 180 ml 汤力水
- 30 ml 浓缩咖啡
- 冰块

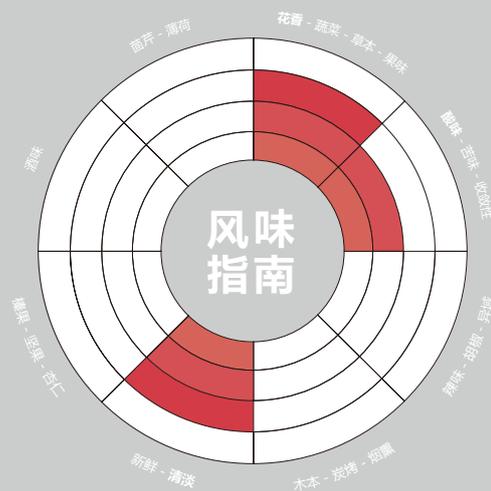
向杯中倒入 MONIN 风味产品，加满冰块，随后加入汤力水，最后向杯中缓缓倒入适量浓缩咖啡以形成分层。饰以桃花花瓣。



桃花冰沙

- 30 ml MONIN 桃花糖浆
- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 120 ml 水

将所有材料倒入搅拌机中，随后倒入一杯冰块（360ml），搅拌越30秒即可。



搭配

水果，坚果，薄荷，焦糖

应用

风味冰茶，奶茶，鸡尾酒，无酒精鸡尾酒

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。

