

FRENCH VANILLA

法式香草

香草常常被用于各种法式甜点的制作中，其中就有一款久负盛名的香草卡士达，它又被称之为“法式香草”。

MONIN 法式香草糖浆攫取了这一甜点的优点，能很好地平衡苦味。这一特质使得它完美适配于任何咖啡饮品，无论冷热。不妨试着将其加入任意一款咖啡饮品吧，不论是冰拿铁、玛奇朵还是卡布奇诺。当然您也不妨将其加入到茶饮品和茶拿铁饮品中。尽情享受这美好的一刻吧！




MONIN®



肖宇宸

MONIN 饮品创意团队成员

“MONIN 法式香草糖浆有着饱满的风味和口感，因此非常适合用于咖啡饮品的制作中。将其与牛奶混合并蒸汽加热，浓郁的香草气息将得以释放。不妨将法式香草和冷拿铁咖啡混合，倒入搅拌机中，您便会获得一杯质地绵柔，香气馥郁的饮品。您不妨尝试将 MONIN 法式香草糖浆与新鲜水果集合，例如草莓、猕猴桃、柑橘和梨。它将会放大风味本身的优点，减轻水果的酸味，还会给饮品带去浓郁的香草香气。”

香草宾治



- 15 ml MONIN 法式香草糖浆
- 40 ml 淡古巴朗姆酒
- ¼ 个新鲜青柠

将所有材料倒入盛满冰块的古典鸡尾酒杯中。挤压新鲜青柠，倒入杯中并搅拌均匀。可捣碎两片新鲜生姜倒入杯中。

香草苹果马天尼



- 20 ml MONIN 法式香草糖浆
- 30 ml 伏特加
- 40 ml 苹果汁
- ½ 个苹果

将 MONIN 法式香草糖浆和苹果混合并捣碎苹果，随后加入其他材料，并倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合。随后双次滤入鸡尾酒杯中即可。

法式香草子弹酒



- 20 ml MONIN 法式香草糖浆
- 40 ml 冷冻伏特加

将所有材料倒入子弹杯中即可。

法风波本



- 20 ml MONIN 法式香草糖浆
- 40 ml 波本威士忌
- 30 ml 浓缩咖啡

将所有材料倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合，随后倒入鸡尾酒杯中。

梨香



- 20 ml MONIN 法式香草糖浆
- 40 ml 伏特加
- 60 ml 苹果汁
- ½ 个梨

将梨和 MONIN 法式香草糖浆混合，捣碎水果。加入其余材料和足量碎冰，搅拌均匀即可。

春日田间



- 30 ml MONIN 法式香草糖浆
- 60 ml 牛奶
- 40 ml 新鲜奶油
- 2 茶匙 栗子泥

将所有材料倒入搅拌机中，搅拌约10秒。随后将其倒入杯中，可以 MONIN 黑巧克力酱为点缀。

低语的柑橘



- 20 ml MONIN 法式香草糖浆
- 80 ml 苹果汁
- 1 块 柑橘

剥去柑橘皮，将其与 MONIN 法式香草糖浆混合，倒入平底玻璃杯中并捣碎。向杯中加入满碎冰，顶部注入适量苹果汁。搅拌均匀后饰以苹果片即可。

法风咖啡



- 30 ml MONIN 法式香草糖浆
- 150 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡

蒸汽加热牛奶和 MONIN 法式香草糖浆，随后将其倒入杯中。最后注入适量咖啡即可。

法式美味巧克力



- 30 ml MONIN 法式香草糖浆
- 180 ml 热巧克力
- 打发奶油

将 MONIN 法式香草糖浆倒入杯中，加入热巧克力。顶部饰以打发奶油和巧克力碎即可。

香草樱桃咖啡



- 30 ml MONIN 法式香草糖浆
- 10 ml MONIN 樱桃糖浆
- 120 ml 牛奶
- 2 茶匙 速溶咖啡

将所有材料倒入盛满冰块的搅拌机中，搅拌约10秒。随后将其倒入平底玻璃杯中即可。

品鉴目录



颜色

明亮清澈的金色

气味

豆类香气

味道

浓郁香草味道，
略带杏仁味道

余味

持久的奶油香草味道



搭配

咖啡，莓果，巧克力，柑橘

应用

拿铁饮品，卡布奇诺饮品，冰咖啡饮品，茶饮

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。

