

MAPLE

枫糖

起源于北美的土著人是目前已知的最早培育并生产枫糖糖块和枫糖糖浆的人。枫糖糖浆提取自枫树汁，是人们在食用松饼和华夫饼时必不可少的佐餐伴侣。

MONIN 枫糖糖浆攫取了传统枫糖糖浆独特的精华，通身呈现出红糖般饱满的颜色，能给饮品带去轻微炭烤的口感。

MONIN 枫糖糖浆适用于茶、咖啡饮品、思慕雪饮品乃至鸡尾酒饮品，而它如同琥珀一般的颜色，也使得它适合制作甜点顶部装饰物。




MONIN[®]



肖宇宸

MONIN 饮品创意团队成员

“MONIN 枫糖糖浆特征明显，因为它汇聚了多种不同风味的独特口感与味道。它含有微妙焦糖炭烤的口感，您在使用时不妨多多尝试。我很喜欢将 MONIN 枫糖糖浆加入到以牛奶为基底的饮品应用中，例如玛奇朵。如果想惊艳你的顾客，不妨试着选用这款糖浆制作一杯苹果马天尼。”

枫糖边车



- 10 ml MONIN 枫糖糖浆
- 10 ml MONIN 橘皮糖浆
- 50 ml 干邑
- 20 ml 青柠汁

将所有材料倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合后滤入马天尼杯中。可饰以青柠皮。

枫糖生姜柠檬水



- 20 ml MONIN 枫糖糖浆
- 30 ml MONIN 柠檬糖浆
- 10 ml MONIN 生姜糖浆
- 120 ml 水

将所有材料倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合后，倒入盛满冰块的玻璃杯中即可。可饰以柠檬片。

枫糖经典鸡尾酒



- 10 ml MONIN 枫糖糖浆
- 50 ml 波本威士忌
- 2 甩 橙子苦精

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中，搅拌均匀即可饮用。

枫糖茶拿铁



- 15 ml MONIN 枫糖糖浆
- 15 ml MONIN 香茶糖浆
- 160 ml 牛奶
- 30 ml 浓缩咖啡

将所有材料混合，倒入盛满冰块的玻璃杯中，搅拌均匀即可。可饰以打发奶油。

枫糖烟熏酸酒



- 20 ml MONIN 枫糖糖浆
- 45 ml 烟熏威士忌
- 20 ml 新鲜柠檬汁
- 1 份 蛋清
- 4 滴 奥古斯图拉苦精

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合后，滤入马天尼杯中即可。可饰以柠檬角。

枫糖茶苹果酒



- 15 ml MONIN 枫糖糖浆
- 15 ml MONIN 锡兰红茶糖浆
- 200 ml 苹果酒

将所有材料混合，倒入盛满冰块的海波杯中，搅拌均匀即可。可饰以苹果片。

枫糖特其拉



- 15 ml MONIN 枫糖糖浆
- 45 ml 龙舌兰金
- 45 ml 冲泡茶
- 15 ml 青柠汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合后，倒入梅森罐中即可。可饰以薄荷叶和青柠角。

莓香苹果水果捞



- 15 ml MONIN 枫糖糖浆
- 30 ml MONIN 覆盆子果酱
- 10 ml MONIN 柠檬糖浆
- 100 ml 水
- 5 颗 葡萄干

将所有材料混合，倒入平底杯中，加入足量冰块，搅拌至柔滑。随后将其倒入杯中即可。

早餐香槟



- 10 ml MONIN 枫糖糖浆
- 5 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 15 ml 伏特加
- 香槟

将所有材料混合，倒入冷冻过的香槟杯中。搅拌均匀。顶部注入适量香槟即可。

枫糖咖啡冰沙



- 20 ml MONIN 枫糖糖浆
- 30 cc MONIN 香草风味粉
- 60 ml 牛奶
- 60 ml 浓缩咖啡
- 2 颗 咖啡豆

将所有材料混合，倒入平底杯中。搅拌至柔滑状，随后将其倒入杯中即可。可饰以打发奶油和MONIN 焦糖酱。

品鉴目录



颜色

黄褐琥珀色

气味

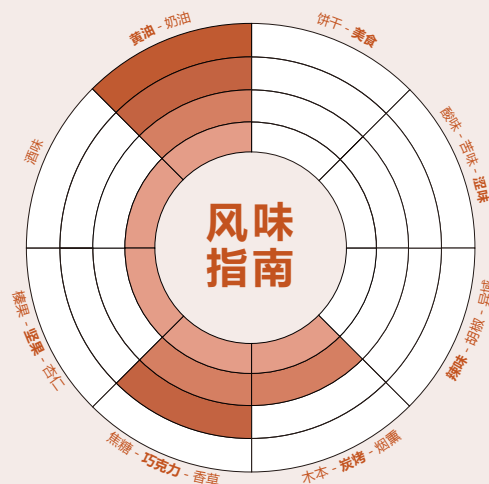
强烈焦糖气味，夹杂些许甘草气味

味道

浓郁枫糖味道

余味

饱满红糖味道，略带炙烤味道



搭配

咖啡，巧克力，坚果，水果

应用

思慕雪，奶昔，拿铁，茶饮品，甜点顶部装饰物，鸡尾酒，无酒精鸡尾酒

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。

