

OSMANTHUS

桂花

桂花，一种亚洲土生土长的花朵，在中国已有近2500年的种植历史。中国城市桂林，以种植了众多桂花树而闻名，有着“桂花树之林”的美誉，这也是该城市名称的由来。在中国传统文化中，这种纤细洁白的花朵，常常被用来制成茶、酒等饮品。而其与生俱来的甜味，也使得它非常适合作为草本药物使用。

MONIN 桂花糖浆，不仅饱含桂花平衡自然的花香，更带有甜蜜微妙的蜂蜜味道。它将会给您的任何饮品带去清新新鲜的口感，将其加入到茶饮品、柠檬汽水类饮品，甚至运用到经典鸡尾酒中，都会给您带来意想不到的惊艳效果。




MONIN[®]



肖宇宸

MONIN 饮品创意团队成员 - 中国东区

“MONIN 桂花糖浆能将桂花的香气和甜蜜传递到各种鸡尾酒配方中。这是一种独特的亚洲风味，我很想将它分享给所有人。由于其甜蜜的花香风味，它能令各种鸡尾酒、无酒精饮品甚至咖啡、茶饮品大放异彩。我个人最喜欢的做法是将 MONIN 桂花糖浆加入柠檬汽水类饮品中，非常适合作为下午茶。还有一种做法也很棒，那就是将它加入到莫斯科骡子中，很适合作为宴会饮品。”

品鉴目录



颜色

亮黄色

气味

甜美花香

味道

精致桂花味道

余味

兼具蜂蜜和花香的平衡余味



桂花金汤力

- 20 ml MONIN 桂花糖浆
- 60 ml 金酒
- 120 ml 汤力水
- 10 ml 新鲜青柠汁

将所有材料混合，倒入盛满冰块的杯中，搅拌均匀即可。可饰以可食用花朵。



红粉桂花茶

- 15 ml MONIN 桂花糖浆
- 15 ml MONIN 红柚糖浆
- 200 ml 绿茶

将所有材料混合，倒入盛满冰块的杯中，搅拌均匀即可。可饰以红柚瓣。



桂花伏特加

- 20 ml MONIN 桂花糖浆
- 10 ml MONIN 橘皮糖浆
- 50 ml 伏特加
- 5 ml 柠檬汁

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



冰镇荔枝桂花

- 15 ml MONIN 桂花糖浆
- 30 ml MONIN 荔枝果酱
- 30 cc MONIN 原味基底粉
- 120 ml 水

将所有材料倒入盛满冰块的平底玻璃杯中，搅拌均匀至柔滑。可饰以薄荷叶和荔枝枝。



桂花考比勒

- 20 ml MONIN 桂花糖浆
- 120 ml 干型雪利酒
- 60 ml 新鲜橙汁
- 15 ml 新鲜青柠汁

向杯中加满冰块，依据列表顺序加入其他材料。使用抛接法将其从一个杯中倒入另一个杯中，如此反复两次即可。可饰以橙瓣。



桂花生姜柠檬水

- 20 ml MONIN 桂花糖浆
- 30 ml MONIN 柠檬糖浆
- 10 ml MONIN 生姜糖浆
- 120 ml 水

将所有材料混合，倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合即可。将其倒入装满冰块的玻璃杯中即可。可饰以柠檬片。



桂花大都会

- 15 ml MONIN 桂花糖浆
- 15 ml MONIN 橘皮糖浆
- 30 ml 柑橘伏特加
- 30 ml 蔓越莓汁
- 15 ml 柠檬汁

将所有材料倒入装满冰块的水罐中，搅拌均匀。将其放入冰箱中保存，需要使用时取出即可。可饰以蔓越莓。



桂花钻石鸡尾酒

- 30 ml MONIN 桂花糖浆
- 200 ml 汤力水
- 20 ml 柠檬汁
- 10 片 薄荷叶

将所有材料倒入装满冰块的玻璃杯中，搅拌均匀。可饰以青柠角或薄荷叶。



桂花白圣基亚

- 15 ml MONIN 桂花糖浆
- 120 ml 白葡萄酒
- 15 ml 伏特加
- 40 ml 苹果汁
- 10 ml 柠檬汁

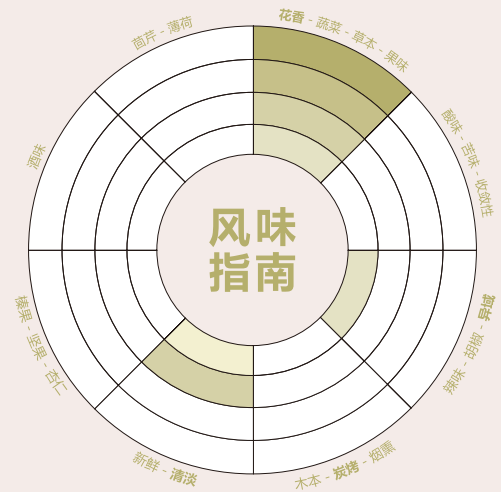
将所有材料倒入盛满冰块的白葡萄酒杯中，搅拌均匀即可。可饰以柠檬片。



桂花茶拿铁

- 20 ml MONIN 桂花糖浆
- 180 ml 牛奶
- 60 ml 伯爵红茶

将所有材料混合，倒入盛满冰块的杯中，搅拌均匀即可。可饰以食用花朵。



搭配

水果，茶饮品，柑橘水果，草本

应用

咖啡，茶，各种鸡尾酒饮品和各种无酒精鸡尾酒饮品

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。

