



114 Cups Sentiment Cold & Hot drinks



自得其乐!小资最爱 冷饮&热饮

114杯



碳酸饮料、奶昔、
冰沙、咖啡、创意茶饮、
日本茶、花草茶、蔬果饮料、
微醺鸡尾酒……

**114款饮料，
想怎么调就怎么调!**

[日]永濑正人/编著
黄琼仙/译



光明日报出版社



114 Cups Sentiment Cold & Hot drinks



自得其乐!小资最爱 冷饮&热饮

114杯

[日]永濑正人/编著 黄琼仙/译



光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

自得其乐! 小资最爱冷饮&热饮114杯 / (日) 永濑正人编著; 黄琮仙译. -- 北京: 光明日报出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5112-6614-9

I. ①自… II. ①永… ②黄… III. ①饮料—制作

IV. ①TS27

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第127036号

著作权合同登记号: 图字01-2014-4020

ICE DRINK & HOT DRINK

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2012

Originally published in Japan in 2012 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

自得其乐! 小资最爱冷饮&热饮114杯

编 著: [日]永濑正人

译 者: 黄琮仙

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 牟伟华

内文排版: 百朗文化

责任印制: 曹 净

封面设计: 胡椒设计

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京市洪范广住律师事务所徐波律师

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-68423599 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 889×1260 1/16

字 数: 80千字

印 张: 5

版 次: 2014年8月第1版

印 次: 2014年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-6614-9

定 价: 36.00元

版权所有 翻印必究



114 Cups Sentiment Cold & Hot drinks



自得其乐!小资最爱 冷饮&热饮

114杯

[日]永濑正人/编著 黄琼仙/译



光明日报出版社

小资最爱
114



目录

contents

消暑冷饮

05 碳酸 / 苏打饮料

- 05 自制姜汁汽水 & 荔枝苏打
- 06 蜂蜜柠檬苏打 & 新鲜薄荷苏打
- 07 薄荷猕猴桃苏打 & 蜂蜜苹果醋饮
- 08 柚子香檬苏打
- 09 玫瑰果苏打 & 苹果醋苏打
- 10 玫瑰苏打 & 青柠姜汁汽水
- 11 自制姜蜜汽水 & 樱花汽水

12 补充维生素

- 12 冰凉番茄茶
- 13 鲜制蓝莓酸奶

- 14 草莓拿铁圣代
- 15 葡萄柚柠檬水
- 16 回春鲜果汁
- 17 鲜调鸡尾酒 & 浓纯蔬菜汁

18 创意茶饮

- 18 印式浓香椰奶茶
- 19 柚子蜜茶 & 自制印度冰奶茶

20 日式调合饮料

- 20 宇治抹茶拿铁 & 甜酒豆浆
- 21 甜酒抹茶奶茶 & 黑芝麻黄豆粉奶茶
- 22 香蕉甜酒酸奶 & 黑芝麻香蕉豆浆
- 23 草莓抹茶奶茶 & 蓝莓甜酒酸奶

24 巧克力饮品

- 24 自制冰可可 (冰巧克力)
- 25 香蕉巧克力冰激凌圣代 & 薄荷巧克力拿铁

26 奶昔 & 冰沙

- 26 紫苏菠萝冰沙 & 蓝莓甜菜根冰沙
- 27 香蕉姜汁冰沙 & 蓝莓豆浆冰沙
- 28 印度奶茶冰沙 & 综合果汁
- 29 血橙冰沙 & 白樱桃冰沙

30 微醺鸡尾酒

- 30 巧克力奶甜酒
- 31 自制白色桑格丽亚水果酒
- 32 橘香黑醋栗
- 33 适合成人的香浓提拉米苏咖啡
- 34 柚子酒姜汁汽水 & 自制当令桑格丽亚水果酒
- 35 香浓焦糖咖啡
- 36 冰摩卡咖啡朗姆酒
- 37 特调猫眼 (少女时代的爱 & 泪的花束 & 蓝之瞳)
- 38 自制桑格丽亚水果酒 (红酒) & 自制水果伏特加

温馨热饮

40 咖啡系列

- 40 薰衣草蜜拿铁
- 41 西贡咖啡&卡布奇诺咖啡
- 42 淡雪香草风味咖啡&提拉米苏拿铁
- 43 开心果拿铁
- 44 葡萄干欧蕾咖啡&主厨秘传维也纳咖啡
- 45 枫糖香草拿铁

46 红茶&花草茶系列

- 46 辛香水果茶
- 47 孟买风味奶茶&俄式茶饮
- 48 杏仁奶茶
- 49 水果茶&蒙布朗奶茶
- 50 茉香奶茶
- 51 蜜橘玫瑰果茶&香浓热奶茶

52 日式茶饮系列

- 52 焙茶炼乳奶茶
- 53 黑糖蜜抹茶黄豆粉欧蕾
- 54 焙茶奶茶
- 55 焙茶拿铁&覆盆子煎茶拿铁

56 零咖啡因拿铁

- 56 甜酒黄豆粉拿铁
- 57 黑糖蜜焦糖拿铁
- 58 热巧克力
- 59 黑糖蜜黄豆粉拿铁&南瓜拿铁

60 巧克力&可可

- 60 摩卡花生奶
- 61 焦糖可可&柳橙巧克力
- 62 辛香巧克力
- 63 俄式咖啡&意大利杜林特调巧克力
- 64 美式摩卡爪哇可可
- 65 白莓拿铁&巧克力茶拿铁

66 暖身姜饮系列

- 66 自制姜茶
- 67 生姜接骨木花茶
- 68 焙茶姜汁奶茶
- 69 姜汁柠檬水&热姜茶
- 70 老街的热可乐
- 71 肉桂奶茶&蜂蜜柚子醋姜茶

72 暖呼呼水果茶饮系列

- 72 红莓苹果醋饮
- 73 蜜渍木瓜柚子茶&瓦伦西亚浓缩咖啡

74 吃的饮品

- 74 甜酒、红豆、黄豆粉热饮&棉花糖可可
- 75 莓果棉花糖拿铁&焦糖拿铁

76 微醺鸡尾酒

- 76 黑醋栗热可可&热饮水果酒
- 77 热蜂蜜柠檬苦艾酒&蜂蜜白兰地
- 78 纯米酒热巧克力
- 79 朗姆奶茶&莉莉丝

- 部分材料为日本特有，读者可以通过网络搜寻相关资讯，或使用其他合适的替代品。
- 食谱中所附录的圆形标示文字，是该饮品的特色。
- 关于材料的计量单位。1 大匙=15mL，1 小匙=5mL。适量是指依个人喜好调整分量。有时候需要根据盛装容器来调整分量。
- 原则上，材料是以一人份为标记。
- 做法中水果蔬菜等材料的处理作业（清洗、削皮、去蒂等）一律省略。

消暑冷饮

本章将介绍知名咖啡店的冷饮食谱。内容分为碳酸 / 苏打饮料、补充维生素、创意茶饮、日式调合饮料、巧克力饮品、奶昔 & 冰沙、微醺鸡尾酒等。



碳酸 / 苏打饮料

这一小节收录了让人有透心凉感觉的碳酸饮品。冰镇清凉的口感，让暑气全消。对材料精挑细选过，采用颜色鲜艳的水果或果汁，营造出诱人的视觉感。



自制姜汁汽水

用姜、黄砂糖、肉桂、辣椒等材料，耐心熬成自制姜蜜，再调合成美味的姜汁汽水。微呛的滑顺口感，正是其大受欢迎的原因。

●材料●

冰块（方形）	5块
自制姜蜜（※）	60mL
苏打水	120mL
柠檬片	1片
薄荷叶	2片

●做法●

- ①将冰块放入玻璃杯里，加入自制姜蜜和苏打水。
- ②摆上柠檬片和薄荷叶装饰即可。

※ 自制姜蜜

材料（适当分量）

姜…500g，黄砂糖…500g，水…500mL，肉桂棒…5根，丁香…2.5g，辣椒…5个，柠檬（榨汁）…2.5颗

做法

- ①姜洗净，连皮切成薄片。
- ②将除柠檬汁外的所有材料放入锅中，开火煮沸后转小火，熬煮30分钟。
- ③用筛网过滤，冷却后加入柠檬汁，装入瓶子等容器里，置于冰箱保存。

荔枝苏打

以荔枝花茶为基底的地中海风味饮品。蜜渍水果在加了冰茶或苏打水之后才加入，水果会半浮于水面，营造出清凉的视觉感。

●材料●

冰块（方形）	5~6块
荔枝花茶（※）	100mL
苏打水	80mL
蜜渍水果（※）	70g
红醋栗	2~3颗
荔枝雪酪	适量
薄荷叶	适量

●做法●

- ①将冰块、荔枝花茶、苏打水倒入玻璃杯里，加入蜜渍水果。
- ②撒上红醋栗，摆上荔枝雪酪，最后摆上薄荷叶装饰。

※ 荔枝花茶

材料

茶叶（荔枝花茶）…2.5g，热水…100mL

做法

- ①用热水冲泡茶叶，泡好后，将茶水倒出放凉备用。

※ 蜜渍水果

材料

葡萄柚…适量，红肉葡萄柚…适量，猕猴桃…适量，无添加物的胶糖蜜…适量

做法

- ①将所有水果切成一口大小。
- ②用胶糖蜜腌渍一晚。



蜂蜜柠檬苏打

是用以浓缩咖啡机萃取的“浓缩红茶液”为材料的饮品。近年来，每到夏天，茶苏打饮品都会大受欢迎。蜂蜜果冻的微甜口感相当诱人。

●材料●

蜂蜜果冻（碎果冻）（※）	10g
蜂蜜	20g
柠檬汁	20mL
浓缩红茶液	30mL
冰块（方形）	5块
苏打水	120mL
柠檬片	1片
薄荷叶	2片

●做法●

- ①将蜂蜜、柠檬汁、浓缩红茶液倒进玻璃杯里，拌匀。
- ②加入冰块、苏打水、搅碎的蜂蜜果冻，摆上柠檬片和薄荷叶装饰。

※ 蜂蜜果冻做法

材料（适当分量）

吉利丁（板状）	1片
柠檬汁	100mL
蜂蜜	70g
温水	200mL

做法

将泡水涨大的吉利丁、柠檬汁、蜂蜜、温水倒进容器里，仔细拌匀，置于冰箱冷藏1小时至其冷却凝固。

柔和的
微酸口感

Point

用蜂蜜果冻调整甜度。制作蜂蜜果冻时，以蜂蜜或砂糖调味。



可随意调配

Arrange

也可以用自制姜蜜（参照P.5）代替青柠糖蜜与柠檬薄荷花茶调配成“柠檬薄荷姜汁汽水”。

新鲜薄荷苏打

柠檬薄荷花茶与葡萄柚汁、青柠糖蜜调制而成的饮品。花草茶中的柠檬味与青柠糖蜜、葡萄柚汁相当对味。

●材料●

冰块（方形）	5块
柠檬薄荷花茶水（※）	50mL
葡萄柚汁	30mL
青柠糖蜜	10mL
胶糖蜜	5mL
通宁水	95mL
薄荷叶	适量

●做法●

- ①将冰块放进杯子里，加入柠檬薄荷花茶水、葡萄柚汁、青柠糖蜜、胶糖蜜，拌匀。
- ②慢慢倒入通宁水，摆上薄荷叶装饰。

※ 柠檬薄荷花茶（2杯份）

材料

茶叶（柠檬薄荷花茶）…5g，热水…150mL，冰块（方形）…4块

做法

- ①茶叶放进茶壶里，加入热水焖4分钟，焖出浓郁茶味。
- ②用冰块为泡好的茶急速降温。

薄荷猕猴桃苏打

是以猕猴桃为食材的超人气清凉微酸夏季饮品。用糖熬煮猕猴桃，可以缓和酸味，在口感上与苏打水更契合。在所有水果中，猕猴桃的维生素C含量最高，这是一款非常适合爱美女性饮用的饮品。

●材料●

糖渍猕猴桃(※).....40g
薄荷叶.....2~3片
薄荷糖蜜.....5mL
冰块(方形).....适量
苏打水.....80mL
薄荷叶.....适量

●做法●

- ①将糖渍猕猴桃、薄荷叶、薄荷糖蜜倒进玻璃杯里。
- ②放入冰块，拌匀。
- ③慢慢倒入苏打水，再摆上薄荷叶装饰。

※糖渍猕猴桃

材料

猕猴桃...2个，白砂糖...40g，蜂蜜...10g

做法

- ①将猕猴桃对半切开，挖出果肉。
- ②将猕猴桃果肉、白砂糖、蜂蜜放进锅里，以中火煮2分钟。
- ③冷却后，装入瓶中保存。

尽量选择熟透的猕猴桃。除了猕猴桃，也可以用糖渍桃子、草莓、芒果等，口感一样爽口。

柔和的
微酸口感



Point



柔和的
微酸口感

蜂蜜苹果醋饮

使用气泡纯苹果汁稀释蜂蜜苹果醋，再用自制的苹果果酱调味。将苹果磨成泥，存放于木桶里长时间熟成的苹果醋是鸡尾酒的最佳调配材料。

●材料●

蜂蜜苹果醋.....15mL
冰块(方形).....适量
气泡纯苹果汁.....30mL
苹果果酱(※).....适量
薄荷叶.....适量

●做法●

- ①将蜂蜜苹果醋倒进玻璃杯里，加入冰块。
- ②慢慢倒入气泡纯苹果汁，再摆上苹果果酱和薄荷叶装饰。

※苹果果酱

材料

苹果(切成骰子状)、二砂糖、蜂蜜、苹果白兰地...各适量

做法

- ①将苹果、二砂糖、蜂蜜放入锅中，熬煮。
- ②煮好后，加入苹果白兰地。

Point

如果没有气泡纯苹果汁，可以多加一点苹果果酱，再用苏打水稀释。



清爽的
微酸口感



柚子香檬苏打

用苏打水稀释柚子蜜与柠檬汁让柚子蜜的甜度变得清爽适中，在炎热的夏天，这道酸酸甜甜的饮品极受大家欢迎。

●材料●

柚子蜜	30mL
柠檬汁	30mL
冰块（方形）	适量
苏打水	适量

●做法●

- ①将柚子蜜与柠檬汁倒进玻璃杯里，拌匀。
- ②加入冰块，慢慢注入苏打水。

玫瑰果苏打

是用以玫瑰果、扶桑花、蜜桃混合的“玫瑰果蜜桃花茶”为基底调制而成的苏打饮品。因为加了青柠蜜，多了酸甜口感。渐层色调的视觉设计美丽动人。

●材料●

玫瑰果蜜桃糖蜜(※)	50mL
青柠蜜	5mL
冰块(方形)	5块
葡萄柚汁	20mL
通宁水	115mL
青柠(1/8月牙形切片)	1片

●做法●

- ①将玫瑰果蜜桃糖蜜、青柠蜜倒进玻璃杯里，放入冰块。
- ②依序倒入葡萄柚汁、通宁水，摆上青柠片装饰。

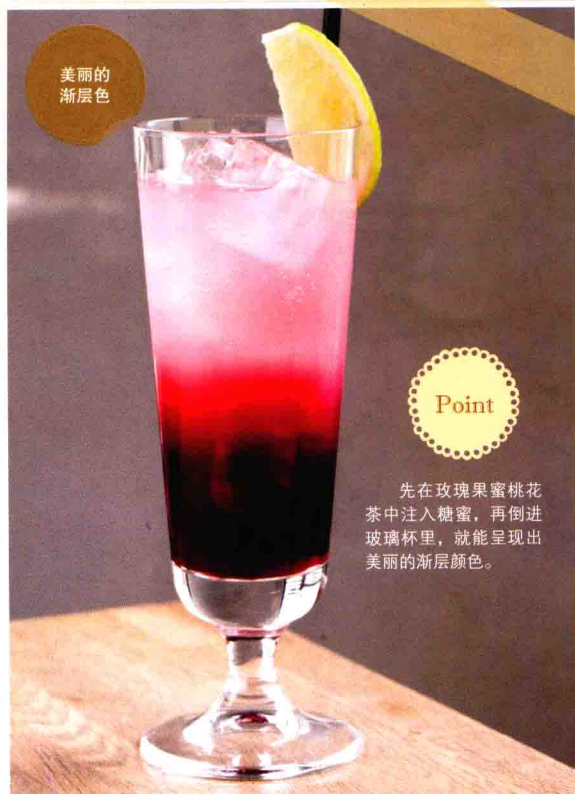
※玫瑰果蜜桃糖蜜

材料

茶叶(玫瑰果蜜桃花茶)···10g, 热水···150mL, 白砂糖···30g

做法

- ①将茶叶放进茶壶里，加入热水，焖4分钟，倒出茶汤。
- ②加入白砂糖，将整个容器放在冰水中冷却。



美丽的
渐层色

Point

先在玫瑰果蜜桃花茶中注入糖蜜，再倒进玻璃杯里，就能呈现出美丽的渐层颜色。

苹果醋苏打

有益身体健康、性质温和的苹果醋饮料与苏打茶饮相当对味。又加了浓缩苹果汁，三段式的渐层色调美极了。

●材料●

蜂蜜苹果醋饮料	40mL
三倍浓缩苹果汁	20mL
浓缩茶	30mL
冰块(方形)	5块
苏打水	120mL
冰块(碎冰)	50g
柠檬片	1片
苹果片(切成宽2mm的月牙形)	1片
薄荷叶	2片

●做法●

- ①将蜂蜜苹果醋、三倍浓缩苹果汁、浓缩茶倒进玻璃杯里，拌匀。
- ②加入冰块(方形)和苏打水。
- ③加入冰块(碎冰)、柠檬片、苹果片，摆上薄荷叶装饰。



柔和的微酸
口感&美丽
渐层色彩

Point

苹果醋饮料的材料是苹果汁，除了有蜂蜜成分，也富含维生素C、肉碱等营养成分。



可随意调配

Point

使用优质花草茶或水果茶、红茶，就算加了苏打水稀释，仍能保持浓郁的原味。



玫瑰苏打

是用玫瑰果和红莓等5种材料混制而成的野生櫻桃花草茶与苹果汁调制而成的苏打饮品。撒上干燥的玫瑰花瓣，更加香气扑鼻。

●材料●

冰块（方形）	5块
苹果汁	30mL
胶糖蜜	5mL
野生櫻桃花草茶（※）	60mL
通宁水	95mL
玫瑰花瓣（干燥制成）	适量

●做法●

- ①将冰块放进玻璃杯里，倒入苹果汁和胶糖蜜，搅拌。
- ②倒入野生櫻桃花草茶。
- ③慢慢倒入通宁水，撒上玫瑰花瓣。

※ 野生櫻桃花草茶做法（2杯份）

材料

茶叶（野生櫻桃花草茶）…5g，热水…150mL，冰块（方形）…4块

做法

- ①将茶叶放进茶壶里，加入热水焖4分钟，取用浓茶。
- ②倒出的浓茶用冰块急速冷却。

青柠姜汁汽水

姜糖蜜的做法很简单，只要将姜泥、辛香料、白砂糖、蜂蜜、水拌匀即可。再用苏打水稀释，就是一款相当清凉爽口的饮品。

●材料●

冰块（方形）	5块
自制姜糖蜜（※）	45mL
苏打水	150mL
青柠片	适量

●做法●

- ①将冰块放进玻璃杯里，倒入姜糖蜜和苏打水，摆上青柠片装饰。

※ 自制姜糖蜜

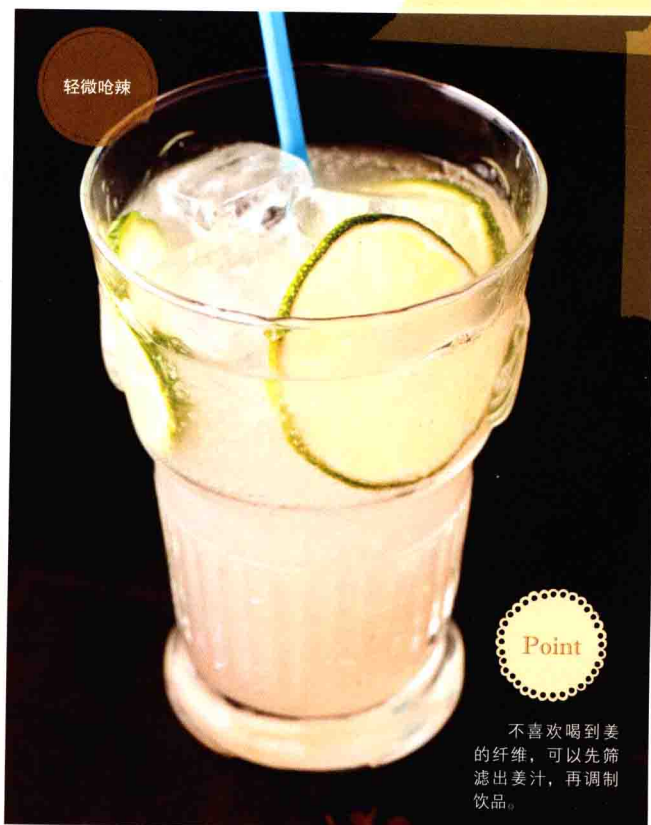
材料

柠檬…1个，姜…1.5个，砂糖…75g，蜂蜜…60g，丁香…1颗，迷迭香…1/4棵，肉桂…1/2小匙，百香果…少许，水…175mL

做法

- ①挤出柠檬汁。
- ②将柠檬汁和其他所有材料放进锅里，煮40分钟。
- ③冷却后，装入密封保鲜容器里保存。

轻微呛辣



Point

不喜欢喝到姜的纤维，可以先筛选出姜汁，再调制饮品。

自制姜蜜汽水

杯底装了满满的姜糖蜜，姜糖蜜采用低 GI（升糖指数）天然甜味剂“龙舌兰糖蜜”制成。

●材料●

冰块（方形）…………… 5 ~ 7 块
姜糖蜜（※）
… 3 大匙（其中 1 大匙是满满的姜）
苏打水 …………… 200mL
辛香料
小豆蔻 …………… 1 ~ 2 粒
红胡椒粒 …………… 3 ~ 4 粒
柠檬香茅草（干燥）…………… 1 棵

●做法●

- ①将冰块及姜糖蜜倒进玻璃杯里。2 大匙是舀姜糖蜜的液体部分，1 大匙是舀满满的蜜渍姜。
- ②注入苏打水，撒入辛香料。

※姜糖蜜

材料

姜… 200g，水… 100mL，龙舌兰糖蜜… 200mL，小豆蔻… 10 个，红胡椒粒… 1g，柠檬香茅草… 1g，红辣椒… 1 颗

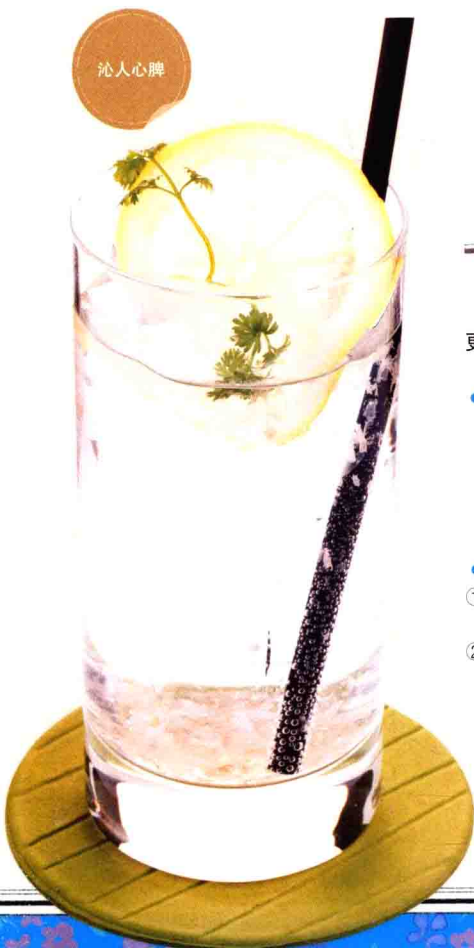
做法

- ①姜洗净，削皮，取 150g 磨泥，剩下的切片。
- ②将姜泥和水倒进果汁机里，打成果汁状。
- ③将步骤②和切好的姜片、龙舌兰糖蜜、小豆蔻、红胡椒粒、柠檬香茅草、红辣椒一起放进锅里，中火煮 10 分钟。
- ④取出小豆蔻、红胡椒粒、柠檬香茅草、红辣椒，冷却后，装入瓶中。



轻微呛辣

沁人心脾



樱花汽水

用通宁水稀释糖渍樱花，制成这道春意盎然的饮品。点缀了柠檬片，饮用后更有沁人心凉的畅快感。

●材料●

冰块（方形）…………… 适量
糖渍樱花（※）…………… 2 大匙
通宁水 …………… 80mL
柠檬片 …………… 1 片
欧芹…………… 适量

●做法●

- ①将冰块和糖渍樱花倒进玻璃杯里，注入通宁水，拌匀。
- ②摆上柠檬片和欧芹装饰。

※糖渍樱花

材料

盐渍樱花… 60g，甜菜糖… 500g，水… 500mL

做法

- ①除去盐渍樱花的花萼部分，只保留花瓣，泡水除去咸味。
- ②将水和甜菜糖倒进锅里，熬煮至完全溶解。
- ③趁锅还有温度时，加入步骤①，冷却。

Arrange

糖渍樱花也可以跟红茶搭配，请务必使用蓝山红茶，才不会被糖渍樱花抢味。

补充维生素

本节介绍用各种蔬菜或水果调制的饮品。不仅深得重视健康的人的青睐，觉得“平日没有机会吃到蔬菜或水果”的人，也会爱上这些饮品。请使用当季盛产的蔬菜或水果，加上一点创意，调制出自己的独家饮品。

冰凉番茄茶

可以吃到小番茄

是以小番茄为材料的酸甜口味的冰茶饮品。加了低GI值（升糖指数）、口感清甜的龙舌兰糖蜜，相当清凉解渴。

●材料●

冰块（方形）…………… 8~9块
龙舌兰糖蜜……………2大匙
冰茶（※）……………80mL
糖渍小番茄（※）…………… 5~6个
欧芹…………… 适量
柠檬片……………1片

●做法●

- ①将冰块、龙舌兰糖蜜倒进玻璃杯里，注入冰茶，拌匀。
- ②均匀摆上红色及黄色的糖渍小番茄，再放上欧芹和柠檬片作装饰。

※糖渍小番茄

材料
龙舌兰糖蜜…50mL，水…150mL，红色、黄色小番茄…各10颗，柠檬片…1片

做法

- ①将龙舌兰糖蜜和水倒进锅里，开火煮沸。
- ②煮沸后离火，放入已经烫热去皮、切成一半的小番茄。
- ③冷却后，加入柠檬片，腌渍2~3天。

※冰茶

材料（4~5杯份）
茶叶…1大匙，热水…500mL，冰块…适量

做法

- ①将热水注入装有茶叶的茶壶里，静置4分钟。
- ②滤出的红茶汤以冰块急速冷却。



Point

小番茄先用糖蜜腌渍，口感很柔软。使用黄色和红色的小番茄，营造出缤纷的视觉美感。





宛若
美味甜品

鲜制蓝莓酸奶

是用蓝莓果酱和蓝莓口味的酸奶冰激凌调制的酸奶冰饮。
因为直接用酸奶冲调，口感相当滑顺。

● 材料 ●

蓝莓果酱	10g
酸奶	140g
蓝莓酸奶冰激凌	120g
冷冻蓝莓	6粒
六种莓果酱	10g
薄荷叶	适量

● 做法 ●

- ① 将蓝莓果酱倒进玻璃杯里，再注入酸奶。
- ② 摆上蓝莓酸奶冰激凌，再摆上冷冻蓝莓和六种莓果酱，最后摆上薄荷叶作装饰。



冰激凌
&
冰块口感

Point

采用优质咖啡
豆萃取浓缩咖啡液。



草莓拿铁圣代

加了鲜红的草莓糖蜜，并用自制草莓牛奶冰激凌装饰。这款春季拿铁饮品，糖蜜、牛奶、浓缩咖啡所呈现的渐层色彩，美不胜收。

● 材料 ●

冰块	5 块
草莓糖蜜	15mL
牛奶	100mL
浓缩咖啡液	60mL
自制草莓牛奶冰激凌	圆形冰激凌勺 1 球
覆盆子酱	适量
薄荷叶	适量

● 做法 ●

- ① 将冰块放进杯里，依序倒入草莓糖蜜、牛奶、萃取的浓缩咖啡液。
- ② 摆上自制草莓牛奶冰激凌，淋上覆盆子酱，再摆上薄荷叶装饰。