

尚雅文化

点击率最高的 咖啡馆饮品

杨海铨◎著

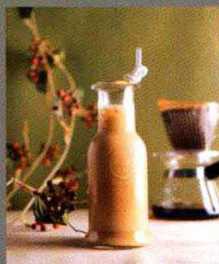
 中国纺织出版社

点击率最高的 *Coffee*

咖啡馆饮品



杨海铨 著



 中国纺织出版社



图书在版编目(CIP)数据

点击率最高的咖啡馆饮品 / 杨海铨著. —北京: 中国纺织出版社,

2011.9

ISBN 978-7-5064-7741-3

I. ①点… II. ①杨… III. ①咖啡—基本知识 IV.

①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第154525号

原文书名:《赚钱咖啡馆》

原作者名: 杨海铨

©台湾邦联文化事业有限公司, 2008

本书中文简体版经台湾邦联文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-6949

策划编辑: 卢志林 责任编辑: 阚媛媛

责任印制: 刘 强 版式设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京新华印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年9月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 6

字数: 161千字 定价: 28.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

本书食谱使用说明

Coffee

咖啡食谱制作与品鉴

· 37 ·



咖啡食谱制作与品鉴

咖啡食谱制作与品鉴



2

1

5

3

手冲式大量冰咖啡

准备器具：三角冲架、法兰绒布、手冲壶

不可不知的秘技

咖啡豆的选择
咖啡全粒豆选择，建议选购浅烘焙（中浅烘焙）豆，以便出油。

如何制作出与众不同的冰咖啡
将咖啡粉与冰块混合，加入适量的水，搅拌均匀，即可制成冰咖啡。此方法可避免咖啡粉与冰块直接接触，导致咖啡粉结块，影响口感。

制作重点提示
1. 咖啡粉与冰块的比例为1:1。
2. 咖啡粉与冰块的比例为1:1。
3. 咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

咖啡粉与冰块的比例为1:1。

材料
冰咖啡粉227克、细砂糖200克、热水300毫升、冰块500克

1. 将冰块放入三角冲架中，用长柄叉固定住。（图①）
2. 倒入咖啡粉，备用。（图②）
3. 在干净无水的锅中放入细砂糖。（图③）
4. 将细砂糖放入锅中，搅拌均匀。（图④）
5. 取100毫升的热水放入手冲壶中，先用手将咖啡粉中间结块处搅散，再将热水以画圈方式由外向内注入在咖啡粉中，让咖啡液填满在下方。（图⑤）
6. 将咖啡液填满后，再倒入第2次热水（100毫升），同样以画圈方式由外向内注入在咖啡粉中，待咖啡液填满后，将咖啡液搅匀。（图⑥）
7. 使用打蛋器将填满完成的咖啡液打至细砂糖溶解并产生泡沫。（图⑦）
8. 使用过滤器将咖啡液过滤至杯中。（图⑧）
9. 将冰块放入杯中，将咖啡液倒入杯中，即可制成冰咖啡。（图⑨）

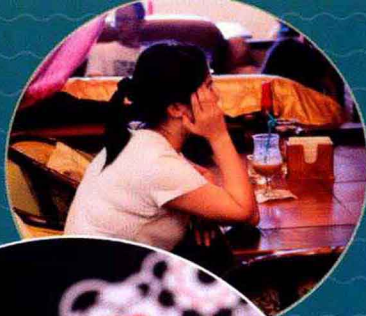
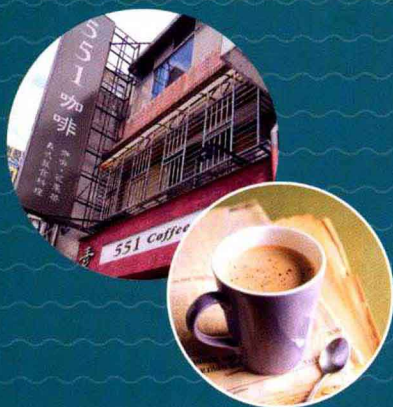
3合1冰咖啡的制作

1. 将细砂糖放入杯中，加入冰块，搅拌均匀。（图①）
2. 将咖啡液倒入杯中，搅拌均匀。（图②）
3. 将冰块放入杯中，将咖啡液倒入杯中，即可制成冰咖啡。（图③）



4

- 1 食谱名称：本道饮品或餐点的名称，若有  图示，表示为热饮，有  图示，表示为冰饮。
- 2 份量/用杯容量：份量表示依本配方制作出来的建议销售份数，用杯容量则表示营业用杯子的容量。
- 3 材料：制作本道饮品或餐点所需使用到的材料及重量。
- 4 步骤图：制作本道饮品或餐点时，需特别注意的制作过程。
- 5 不可不知的秘技：本道饮品或餐点，在制作过程或销售时须特别注意的事项。



Content 目录

P6 Chapter 1 不可不知的咖啡专业知识

- P8 设备、原料采购资讯
- P12 认识咖啡豆
- P13 咖啡豆的烘焙
- P14 常用咖啡豆VS优质咖啡豆
- P15 咖啡豆VS咖啡粉的保存方式
- P16 咖啡豆的研磨
- P17 冲煮咖啡需要适合的水

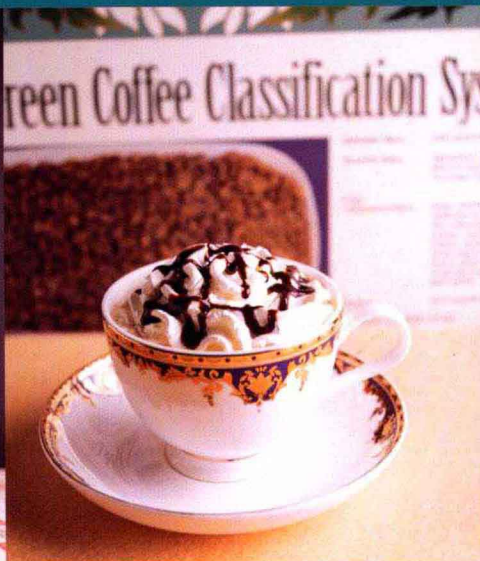
P18 Chapter 2 魅力手工咖啡

P21 各式冲煮器的使用方法

- Part 1——虹吸式咖啡壶
- P24 Part 2——比利时咖啡壶
- P26 Part 3——手冲滤纸式咖啡组
- P28 Part 4——土耳其咖啡壶
- P30 Part 5——法式滤压咖啡壶
- P31 Part 6——摩卡咖啡壶
- P32 Part 7——美式咖啡机

- P34 现煮冰咖啡 (使用虹吸壶)
- P35 现冲冰咖啡 (使用手冲滤纸式咖啡组)
- P37 手冲式大量冰咖啡
- P39 荷兰冰酿咖啡
- P41 玫瑰提拉米苏咖啡
- 抹茶提拉米苏咖啡
- P42 漂浮冰咖啡
- 冰砖咖啡
- P43 绿薄荷咖啡
- 奶油酒咖啡
- P44 魔力咖啡
- P45 维也纳咖啡
- P46 爱尔兰咖啡
- P47 皇家咖啡
- P48 摩卡咖啡 冰 热
- P49 榛果咖啡 冰 热
- P50 栗子枫糖咖啡 冰 热
- P51 小樽咖啡 冰 热
- P52 抹茶咖啡 冰 热
- P53 冲绳岛之恋 冰 热
- P54 发泡鲜奶油
- P55 增添咖啡风味的材料





P56 Chapter 3 风味意式咖啡

P58

意式浓缩咖啡 (Espresso) 的认识

P60

意式浓缩咖啡

意式浓缩咖啡 (变化款)

P61

康宝兰咖啡 + 咖啡玛娜奇娜

P62

美式咖啡 热 冰

P63

特调咖啡 热 冰

P64

拿铁咖啡 热 冰

P65

玫瑰冰拿铁

P66

抹茶拿铁 热 冰

P67

脆皮棉花糖拿铁 热 冰

P68

君度橙香糖霜拿铁 冰

P69

跳舞咖啡 热 冰

P70

土肉桂鸳鸯咖啡 热 冰

P71

冰激凌咖啡

奶泡冰激凌咖啡

P72

卡布奇诺 热 冰

P73

摩卡奇诺 热 冰

P74

西西里薄荷奇诺 热 冰

P75

焦糖玛其朵 热 冰

P76

糖霜焦糖布丁玛其朵 热 冰

P77

香浓巧克力 热 冰

P78

牛奶的种类

打出细致绵密的奶泡

P80 Chapter 4 茶、冰沙、轻食

P82

伯爵 (奶) 茶 热 冰

P83

英式奶茶 热 冰

P84

苹果樱桃果粒茶 热 冰

P85

双色果粒茶

热带冰红茶

P86

各式健康花草茶介绍

P87

忆香花草茶 热 冰

P88

水果茶 热 冰

P89

香柚橘茶 热 冰

P90

香蕉摩卡冰沙

巧酥冰沙

摩卡冰沙

P91

草莓冰沙

卡鲁哇冰沙

P92

柠檬冰沙

芒果冰沙

P93

奇异果冰沙 + 红豆抹茶冰沙

P94

香柚菠萝冰沙 + 果粒茶冰沙

P95

金枪鱼帕尼尼 + 牛肉帕尼尼

P96

蛋沙拉帕尼尼

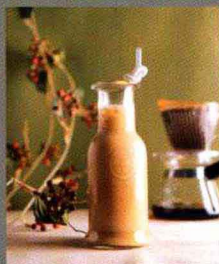


点击率最高的 *Coffee*

咖啡馆饮品



杨海铨 著



 中国纺织出版社



图书在版编目(CIP)数据

点击率最高的咖啡馆饮品 / 杨海铨著. —北京: 中国纺织出版社,

2011.9

ISBN 978-7-5064-7741-3

I. ①点… II. ①杨… III. ①咖啡—基本知识 IV.

①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第154525号

原文书名:《赚钱咖啡馆》

原作者名: 杨海铨

©台湾邦联文化事业有限公司, 2008

本书中文简体版经台湾邦联文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-6949

策划编辑: 卢志林 责任编辑: 阚媛媛

责任印制: 刘 强 版式设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京新华印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年9月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 6

字数: 161千字 定价: 28.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

本书食谱使用说明

Coffee

咖啡的制作方法

· 37



咖啡的制作方法

咖啡的制作方法



2

1

5

3

手冲式大量冰咖啡

准备器具：三角冲架、法兰绒布、手冲壶

不可不知的秘技

咖啡豆的选用
制作本道饮品时，建议选用浅烘焙三（中）度烘焙豆，风味更佳。
如制作出与店不同的冰咖啡，可在咖啡粉中加入适量的糖，以中和咖啡的苦味。加入糖后，咖啡的苦味会减轻，风味也会更加柔和。但加入糖后，咖啡的香气也会受到影响，因此建议在制作时，根据个人口味进行调整。

制作要点提示
1. 咖啡粉与水的比例：建议按照1:15的比例进行调配。如果咖啡粉过多，咖啡会过于浓烈；如果水过多，咖啡会过于清淡。因此，在制作时，应根据个人口味进行调整。
2. 咖啡粉的研磨度：建议使用中细研磨度。如果研磨度太细，咖啡会过于浓烈；如果研磨度太粗，咖啡会过于清淡。因此，在制作时，应根据个人口味进行调整。
3. 咖啡的冲泡时间：建议按照1:15的比例进行冲泡。如果冲泡时间过长，咖啡会过于浓烈；如果冲泡时间过短，咖啡会过于清淡。因此，在制作时，应根据个人口味进行调整。

材料

冰咖啡豆200克、糖粉200克、热水3000毫升、冰块500克

做法

1. 将咖啡豆放入三角冲架中，用长尾夹固定。（图①）
2. 倒入咖啡粉，备用。（图②）
3. 在干净无水的钢盆中放入细砂糖。（图③）
4. 将咖啡粉1、2的糖粉放在做法3的钢盆中。（图④）
5. 取1000毫升的热水加入手冲壶中，将手冲壶在咖啡粉中间转动一个小圆圈，将热水以画圈方式由外向内注入在咖啡粉中，让咖啡液滴落在下方的钢盆中。（图⑤）
6. 待咖啡液滴落后，再倒入第2步热水（1000毫升），同样以画圈方式由外向内注入在咖啡粉中。待咖啡液滴落后，将咖啡液搅拌均匀。（图⑥）
7. 使用打蛋器将滴落在下方的咖啡液搅拌均匀并产生泡沫。（图⑦）
8. 使用过筛网将咖啡液表面的泡沫滤掉。（图⑧）
9. 将咖啡液倒入冰杯中，加入冰块中放入冰箱冷藏，即完成2份的冰咖啡。（图⑨）

3合1冰咖啡的制作

1. 将咖啡粉与糖粉混合，放在做法1的步骤中，备用。（图①）
2. 将咖啡粉与糖粉混合，放在做法1的步骤中，备用。（图②）
3. 将咖啡粉与糖粉混合，放在做法1的步骤中，备用。（图③）



4

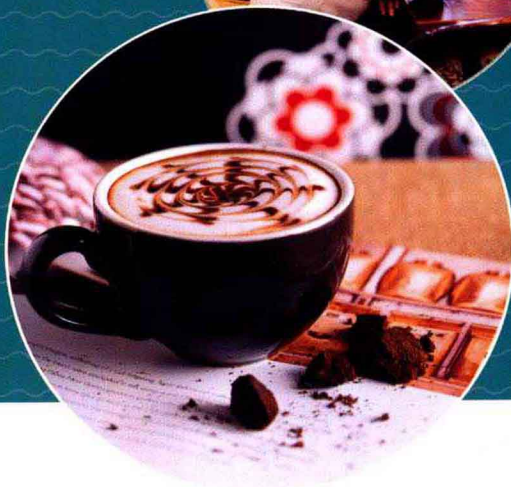
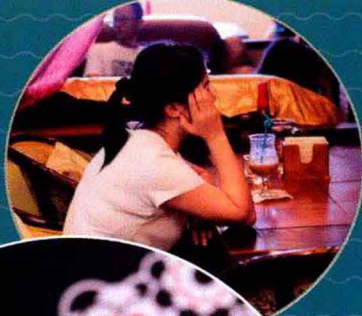
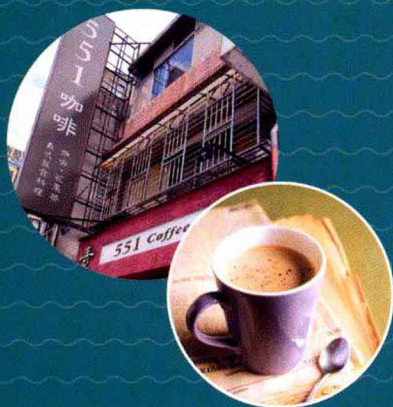
1 食谱名称：本道饮品或餐点的名称，若有  图示，表示为热饮，有  图示，表示为冰饮。

2 份量/用杯容量：份量表示依本配方制作出来的建议销售份数，用杯容量则表示营业用杯子的容量。

3 材料：制作本道饮品或餐点所需使用到的材料及重量。

4 步骤图：制作本道饮品或餐点时，需特别注意的制作过程。

5 不可不知的秘技：本道饮品或餐点，在制作过程或销售时须特别注意的事项。



Content 目录

P6 Chapter 1 不可不知的咖啡专业知识

- P8 设备、原料采购资讯
- P12 认识咖啡豆
- P13 咖啡豆的烘焙
- P14 常用咖啡豆VS优质咖啡豆
- P15 咖啡豆VS咖啡粉的保存方式
- P16 咖啡豆的研磨
- P17 冲煮咖啡需要适合的水

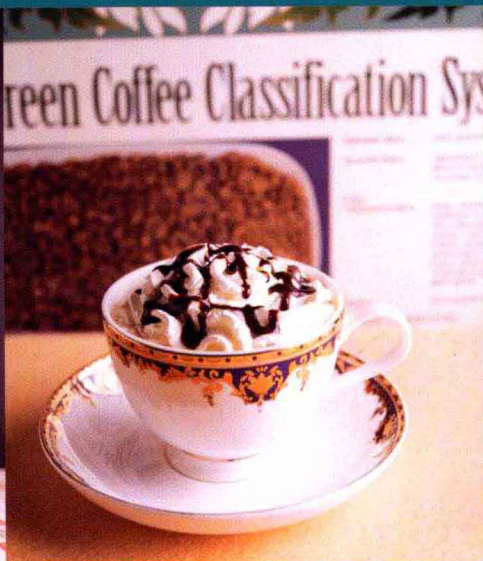
P18 Chapter 2 魅力手工咖啡

P21 各式冲煮器的使用方法

- Part 1——虹吸式咖啡壶
- P24 Part 2——比利时咖啡壶
- P26 Part 3——手冲滤纸式咖啡组
- P28 Part 4——土耳其咖啡壶
- P30 Part 5——法式滤压咖啡壶
- P31 Part 6——摩卡咖啡壶
- P32 Part 7——美式咖啡机

- P34 现煮冰咖啡（使用虹吸壶）
- P35 现冲冰咖啡（使用手冲滤纸式咖啡组）
- P37 手冲式大量冰咖啡
- P39 荷兰冰酿咖啡
- P41 玫瑰提拉米苏咖啡
- 抹茶提拉米苏咖啡
- P42 漂浮冰咖啡
- 冰砖咖啡
- P43 绿薄荷咖啡
- 奶油酒咖啡
- P44 魔力咖啡
- P45 维也纳咖啡
- P46 爱尔兰咖啡
- P47 皇家咖啡
- P48 摩卡咖啡 冰 热
- P49 榛果咖啡 冰 热
- P50 栗子枫糖咖啡 冰 热
- P51 小樽咖啡 冰 热
- P52 抹茶咖啡 冰 热
- P53 冲绳岛之恋 冰 热
- P54 发泡鲜奶油
- P55 增添咖啡风味的材料





P56 Chapter 3 风味意式咖啡

P58

意式浓缩咖啡 (Espresso) 的认识

P60

意式浓缩咖啡

意式浓缩咖啡 (变化款)

P61

康宝兰咖啡 + 咖啡玛娜奇娜

P62

美式咖啡 **热** **冰**

P63

特调咖啡 **热** **冰**

P64

拿铁咖啡 **热** **冰**

P65

玫瑰冰拿铁

P66

抹茶拿铁 **热** **冰**

P67

脆皮棉花糖拿铁 **热** **冰**

P68

君度橙香糖霜拿铁 **冰**

P69

跳舞咖啡 **热** **冰**

P70

土肉桂鸳鸯咖啡 **热** **冰**

P71

冰激凌咖啡

奶泡冰激凌咖啡

P72

卡布奇诺 **热** **冰**

P73

摩卡奇诺 **热** **冰**

P74

西西里薄荷奇诺 **热** **冰**

P75

焦糖玛其朵 **热** **冰**

P76

糖霜焦糖布丁玛其朵 **热** **冰**

P77

香浓巧克力 **热** **冰**

P78

牛奶的种类

打出细致绵密的奶泡

P80 Chapter 4 茶、冰沙、轻食

P82

伯爵 (奶) 茶 **热** **冰**

P83

英式奶茶 **热** **冰**

P84

苹果樱桃果粒茶 **热** **冰**

P85

双色果粒茶

热带冰红茶

P86

各式健康花草茶介绍

P87

忆香花草茶 **热** **冰**

P88

水果茶 **热** **冰**

P89

香柚橘茶 **热** **冰**

P90

香蕉摩卡冰沙

巧酥冰沙

摩卡冰沙

P91

草莓冰沙

卡鲁哇冰沙

P92

柠檬冰沙

芒果冰沙

P93

奇异果冰沙 + 红豆抹茶冰沙

P94

香柚菠萝冰沙 + 果粒茶冰沙

P95

金枪鱼帕尼尼 + 牛肉帕尼尼

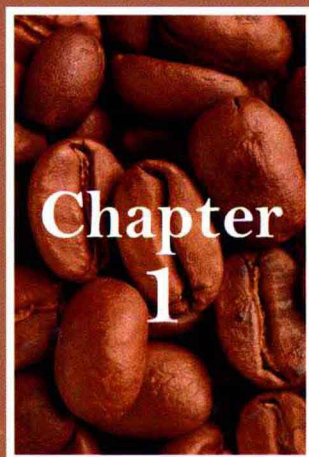
P96

蛋沙拉帕尼尼





在开始动手制作咖啡时，
是否都已经确认好自己具
备了所有的咖啡专业知识
呢？一位优秀、专业的咖
啡吧台师傅，不仅能赢得
顾客的信赖，还关系着咖
啡馆的名声，每一杯咖啡
的呈现，都代表着专业、
专注。



不可不知的 咖啡专业知识



CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeC
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCo
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoff
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffee
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffee
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeC
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeC
CoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeCoffeeC

Coffee



设备、原料采购资讯

吧台设备



◀ 意式全自动咖啡机

外形尺寸：长33厘米×宽55厘米×高65厘米。

用途说明：可制作意式咖啡，可设定产品名称并具有定量功能。

图片来源：汇格实业股份有限公司提供

▶ 电磁炉

外形尺寸：长33厘米×宽43厘米×高10厘米。

用途说明：加热或煮制材料所使用的工具。

图片来源：汇格实业股份有限公司提供



▶ 磨豆机

外形尺寸：长37厘米×宽57厘米×高22厘米。

用途说明：用来将咖啡豆研磨成咖啡粉。



▼ 半自动咖啡机

外形尺寸：长73厘米×宽54厘米×高46厘米。

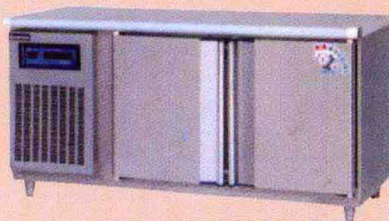
用途说明：用来制作意式浓缩咖啡的机器，其蒸汽管可以打奶泡。



▲ 五尺冷冻冷藏工作台

外形尺寸：长150厘米×宽70厘米×高80厘米；容积300升。

用途说明：用来冷藏储存咖啡、茶饮、冰沙、轻食等相关物料。



▶ 制冰机

外形尺寸：长76厘米×宽81厘米×高154厘米。

用途说明：接上给水系统可自动制作方冰块的机器。



▲ 单孔热水机

外形尺寸：长23厘米×宽28厘米×高38厘米。

用途说明：直接接在水龙头上使用，打开即为沸腾的热水。



◀ 三明治机

外形尺寸：长26厘米×宽44厘米×高24厘米。

用途说明：上下有纹路的加热盘，可加热帕尼尼（Panini）三明治，并可压出如碳火烤出的纹路。

图片来源：百懋国际股份有限公司提供



▲ 厚饼单圆松饼机

外形尺寸：长26厘米×宽37厘米×高31厘米；煎盘中18厘米×2.5厘米。

用途说明：若店家有贩售松饼，则可用来制作厚2.5厘米的松饼。



▶ 食物调理机（冰沙机）

外形尺寸：长21厘米×宽23厘米×高46厘米；容量2,000毫升。

用途说明：可制作果汁或冰沙。



► 雪克杯(摇酒器)

外形尺寸: 分有360毫升(小), 530毫升(中), 730毫升(大)不同容量。

用途说明: 可将材料充分混合均匀, 并使其产生泡沫, 让饮品更美味。



器具&耗材

◀ 盎司杯(量酒器)

外形尺寸: 分有0.5oz/1oz, 1oz/1.5oz两种不同容量。

用途说明: 量取浓缩汁、糖浆、果露等液态材料的工具。



◀ 咖啡豆匙、吧台匙

外形尺寸: 分有21.5厘米(升), 32厘米(升), 26厘米(升)不同长度。

用途说明: 咖啡豆匙用来量取咖啡豆或咖啡粉(1匙约8克), 吧台匙为搅拌溶解材料用。



► 手冲细口壶

外形尺寸: 1升~1.8升。
用途说明: 内装热开水后, 用来冲泡咖啡或花草茶。



► 虹吸壶Syphon (HARIO)

外形尺寸: TCA3(3人份), TCA2(2人份)。

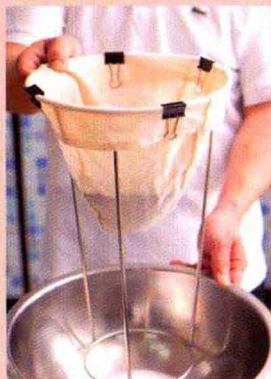
用途说明: 煮制咖啡的冲煮器之一, 使用方法请见P21。



▼ 过滤杯、滤纸

外形尺寸: 过滤杯分有单孔、三孔的滴滤设计, 滤纸分有漂白处理(呈白色)和未漂白处理(呈土黄色)两种。

用途说明: 用来滴滤咖啡的器具和耗材, 使用方法请见P27。



▲ 咖啡专用大冲袋组

外形尺寸: 以一组为单位, 包含三角冲架、法兰绒布。

用途说明: 用来冲煮大量冰咖啡的器具, 使用方法请见P37。



▲ 咖啡杯组、花茶杯组

外形尺寸: 依店家需求, 选择不同容量的杯组。

用途说明: 用来盛装咖啡、花茶等。



▲ 压榨器

外形尺寸: 依店家需求。

用途说明: 用于压榨柑橘类的水果, 例如橙子、柠檬、金橘。



◀ 耐热玻璃花茶壶

用途说明：可用来冲泡花茶的茶壶。

▶ 鲜奶油喷枪、氮气空气弹

外形尺寸：鲜奶油喷枪以一组为单位，氮气空气弹10个/盒。

用途说明：用来制作发泡鲜奶油的器具，使用方法请见P54。



◀ 二心一炉

外形尺寸：通常以一组为单位。

用途说明：一边可煮热开水，一边可以使用虹吸壶来煮制咖啡。



◀ 雪平锅

外形尺寸：直径22厘米。

用途说明：铝材质，导热快，可用来作为加热液体材料的器具。



原料

▼ 细砂糖

用途说明：细砂糖一包8克，常用于热饮的制作。

糖类



▲ 果糖

用途说明：适用于冷饮，若用于热饮则较易产生酸味而影响口味。



▲ 方糖

用途说明：适用于手工咖啡的制作，通常是搭配套组来呈现。



▶ 结晶冰糖

用途说明：结晶冰糖一包8克，颗粒较细砂糖粗。



◀ 蜂蜜

用途说明：具有圆滑的甜香和丰富的营养，搭配冰咖啡或热咖啡皆宜，在花草茶、水果茶中的运用也很普遍。



酒类

容量规格：依店家需求，选用不同酒类。

用途说明：和咖啡搭配使用，常见的有君度酒、卡鲁哇咖啡酒、奶油酒、杏仁酒、薄荷酒、白兰地、威士忌、朗姆酒。



▼ 果露糖浆

容量规格：依店家需求，选用不同口味。

用途说明：和咖啡搭配使用，常见的有焦糖、榛果、香草等口味，也可利用其颜色做出色彩缤纷的分层咖啡，极具卖相。

图片来源：汇格实业股份有限公司提供



奶制类



▲ 奶精粉

用途说明：用于调制乳制类产品的材料。

▶ 鲜奶油

用途说明：制作发泡鲜奶油的材料，须搭配鲜奶油喷枪组操作使用。

▼ 牛奶·豆浆

容量规格：豆浆选用原味含糖产品，牛奶可依需求选用不同的乳脂含量。

用途说明：加入饮品中拌匀使用，或将牛奶、豆浆打成奶泡加入咖啡中使用。



▶ 奶油球

用途说明：小容量包装的鲜奶油，通常是随咖啡附上给顾客自由使用。



▶ 炼乳

用途说明：用于调制乳制类产品的材料，具有甜度。



▲ 红盖鲜奶油

用途说明：大容量包装的鲜奶油，和奶油球属同一种材料，加入咖啡中可提升奶香味。