

# PANDAN

## 班兰叶

班兰叶是一种不常见的绿色热带植物，它在自然环境中自由生长。如今，由于它被广泛种植，这要归功于东南亚人对这种食材的喜爱。它散发出坚果般的香气，通身深绿，能很好地平衡风味，常常被用于甜味和咸味的菜肴中。

MONIN 班兰叶糖浆有着轻盈自然的香气，带有些许甜美花香。它非常适合用来制作奶茶饮品。它有着“又苦又甜”的风味，能在冰茶饮品中起到平衡的作用。东南亚茶正在全世界受到人们的追捧，快跟上这股潮流，用MONIN 班兰叶糖浆创作出更多惊艳风味吧！



  
**MONIN**®



## 黄子航

MONIN 饮品创意团队成员

“班兰叶是一种在东南亚国家非常受欢迎的风味，它常常被用于甜点和饭类的制作中。选用 MONIN 班兰叶糖浆，加入适量椰奶，便可制得美味的奶茶饮品。当然，你也可以尝试着用伯爵红茶。这是种非常棒的风味，我喜欢用它来制作班兰叶优格冰沙。”

### 班兰椰子朱丽普

- 15 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 15 ml MONIN 椰子果酱
- 45 ml 波本威士忌
- 5 片薄荷叶
- 4 块青柠角
- 气泡水

将薄荷叶、青柠角与 MONIN 风味混合并捣碎。将剩余材料混合并加入碎冰。搅拌均匀后，顶部注入适量气泡水即可。



### 班兰奶茶

- 30 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 100 ml 牛奶
- 100 ml 茶
- 1 勺芦荟丁

将 MONIN 班兰叶糖浆倒入玻璃杯中。加入冰块和牛奶，顶部注入适量茶水即可。



### 班兰咖啡马天尼

- 20 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 45 ml 白朗姆酒
- 30 ml 浓缩咖啡
- 20 ml 全脂牛奶

将所有材料倒入盛满冰块的摇酒壶中。摇合均匀后，双滤入马天尼杯中即可。



### 班兰奶昔

- 20 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 20 ml MONIN 椰子果酱
- 150 ml 牛奶

将所有材料倒入盛满冰块的搅拌机中，搅拌至柔滑。顶部饰以打发奶油即可。



### 班兰金汤力

- 15 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 10 ml MONIN 柠檬草糖浆
- 5 ml MONIN 柠檬糖浆
- 45 ml 金酒
- 汤力水

将所有材料倒入盛满冰块的玻璃杯中。顶部注入适量汤力水即可。



### 班兰冰抹茶

- 20 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 30 cc MONIN 抹茶风味粉
- 150 ml 冷牛奶
- 50 ml 热水
- 2 勺红豆

将热水和 MONIN 抹茶风味粉混合，搅拌至完全溶解。加入 MONIN 班兰叶糖浆，和足量冰块，随后加入冷牛奶，顶部饰以红豆即可。



### 班兰莫西多

- 30 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 40 ml 淡朗姆酒
- 10 片薄荷叶
- 4 块青柠角
- 适量椰子水
- 1 茶匙椰丝（可选）

捣碎青柠角。拍打并加入薄荷叶。向杯中加入碎冰，并加入剩余材料，搅拌均匀即可。



### 班兰柠檬茶

- 20 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 20 ml MONIN 青柠糖浆
- 60 ml 冰绿茶
- 30 ml 气泡水

将所有材料混合，倒入海波杯中。加入足量冰块并搅拌均匀。可饰以柠檬片。



### 班兰啤酒

- 30 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 150 ml 啤酒

将所有材料混合，倒入比尔森啤酒杯中。加入足量冰块并搅拌均匀。饰以柠檬片即可。



### 班兰香蕉思慕雪

- 30 ml MONIN 班兰叶糖浆
- 30 ml MONIN 香蕉果酱
- 100 ml 牛奶
- 30 ml 气泡水

将所有材料混合，倒入搅拌机中。加入足量冰块，搅拌至柔滑。随后倒入玻璃杯中，可饰以新鲜青苹果片。



# 品鉴目录

## 颜色

深草绿

## 气味

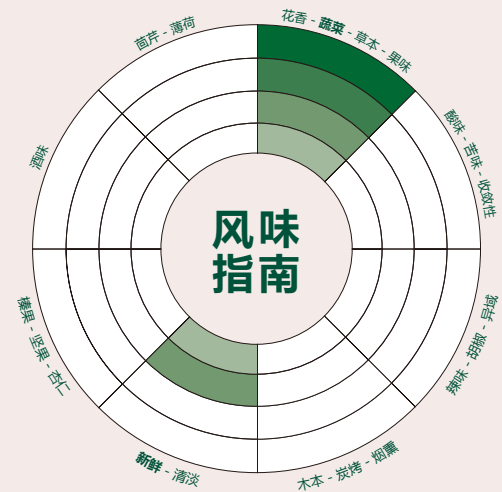
浓郁果蔬气味

## 味道

甜蜜成熟班兰叶味道

## 余味

些许椰子味道



## 搭配

椰子，茶，香蕉

## 应用

茶，鸡尾酒，无酒精饮品，拿铁

## 规格

700ml



更多饮品创意，请访问  
[www.monin.com](http://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。

MONIN®