

制作方法		ShoEi	
品名：抹茶板栗雪山冰沙拿铁		原料名	配比g
	浓缩咖啡液	30g	
	抹茶板栗果酱	110g（10g挂壁）	
	糖浆	10g	
	牛奶	80g	
	冰块	300g	
	喷射奶油	80g	
产品亮点	▪ 雪山造型，视觉记忆点强：像一座迷你抹茶雪山，适合拍照打卡。 ▪ 茶香栗香双重融合：抹茶的清苦、板栗的绵甜与奶香结合，入口层次更丰富，不是单一甜腻饮品。		
制作过程			
制作过程	1、提前萃取浓缩咖啡液冷却备用。		
	2、冰沙机中加入抹茶板栗果酱、冷却的浓缩咖啡液、纯牛奶与食用冰块、糖浆，高速搅打至细腻绵密无冰渣的冰沙状态。		
	3、出品杯用板栗酱挂壁，再缓缓盛入抹茶板栗冰沙，堆出隆起的雪山造型。		
	4、顶部挤上喷射奶油封顶，绵密冰沙口感。		
	● 使用秀爱产品：抹茶板栗果酱		