

制作方法

ShoEi

品名：苹果乌龙冻顶撞奶

原料名

配比g



乌龙茶

120g

苹果果酱

20g

牛奶

30g

苹果乌龙寒天冻

乌龙茶

500g

苹果果酱

50g

寒天冻

5g

产品亮点

- 茶香奶感平衡：乌龙茶底与奶香融合，口感顺滑不厚重。
- 苹果果酱提香：以苹果果酱增加果香，入口更清爽。
- 寒天轻脆口感：增加轻咀嚼感但不抢味。

制作过程

制作过程

- 1、苹果乌龙寒天冻：苹果果酱与乌龙茶混合，提前制作寒天冻。
- 2、出品杯底部舀入苹果果酱打底并轻抹杯壁形成挂壁效果，放入100g寒天冻，加入冰块到8分满。
- 3、注入泡好的冰镇乌龙茶至七分满，沿杯壁缓缓倒入冷藏鲜牛奶形成自然撞奶分层，饮用前搅拌均匀风味更佳。



● 使用秀爱产品：苹果果酱