

埃塞俄比亞雞尾酒

🕒 5 分鐘

👉 容易

配件

隻食譜玻璃杯
部Aeroccino打奶器或蒸氣棒
個調酒器

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦

材料

Master Origin Ethiopia頂級品咖啡
粉囊

100毫升紅葡萄柚汁

湯匙碎冰

粒冰塊

10毫升接骨木花糖漿

20毫升西柚糖漿

片西柚

靈感



如何製作此款特調？

- 將20毫升西柚糖漿倒入玻璃杯中。加入3湯匙的碎冰及紅葡萄柚汁。同時，將Master Origin Ethiopia頂級品咖啡（110毫升）加入已盛有5粒冰塊及5毫升接骨木花糖漿的調酒器中。將牛奶倒入 Aeroccino打奶器，或使用蒸氣棒準備奶泡。然後將材料倒入玻璃杯中。裝飾：放上一片西柚作裝飾。