



德麥

# TEHMAG DRINKS

## 德麥飲品目錄



## 水果類利口酒 Fruits Liqueur

- 5 覆盆子利口酒  
Raspberry Liqueur  
草莓利口酒  
Strawberry Liqueur  
櫻桃白蘭地利口酒  
Cherry Brandy Liqueur  
黑醋栗利口酒  
Blackcurrant Liqueur

- 6 特級黑醋栗利口酒  
Supercassis Liqueur  
藍莓利口酒  
Blueberry Liqueur  
黑莓利口酒  
Blackberry Liqueur  
水蜜桃利口酒  
Peach Liqueur

- 7 芒果利口酒  
Mango Liqueur  
香蕉利口酒  
Banana Liqueur  
鳳梨利口酒  
Pineapple Liqueur  
百香果利口酒  
Passion Fruit Liqueur

- 8 藍柑利口酒  
Blue Curacao Liqueur  
粉紅葡萄柚利口酒  
Pink Grapefruit Liqueur  
白柑橘利口酒  
Triple sec Liqueur  
奇異果利口酒  
Kiwi Liqueur

- 9 香瓜利口酒  
Melon Liqueur  
荔枝利口酒  
Lychee Liqueur  
青蘋果利口酒  
Green Apple Liqueur

## 花草類利口酒 Flowers & Herbs Liqueur

- 10 綠薄荷利口酒  
Green Mint Liqueur  
白薄荷利口酒  
White Mint Liqueur  
玫瑰利口酒  
Rose Liqueur  
香草利口酒  
Vanilla Liqueur

- 11 接骨木利口酒  
Elder Flower Liqueur  
蘆薈利口酒  
Aloe Liqueur

## 堅果類利口酒 Nuts Liqueur

- 12 咖啡利口酒  
Coffee Liqueur  
杏仁利口酒  
Amaretto Liqueur  
黑可可利口酒  
Brown Cocoa Liqueur  
白可可利口酒  
White Cocoa Liqueur

## 花草類果露 Flowers & Herbs Syrup

- 18 玫瑰果露  
Rose Syrup  
綠薄荷果露  
Green Mint Syrup  
香草果露  
Vanilla Syrup  
摩奇多果露  
Mojito Syrup  
接骨木果露  
Elder Flower Syrup

## 水果類果露 Fruits Syrup

- 14 黑醋栗果露  
Blackcurrant Syrup  
黑莓果露  
Blackberry Syrup  
草莓果露  
Strawberry Syrup  
紅石榴果露  
Grenadine Syrup
- 15 覆盆子果露  
Raspberry Syrup  
粉紅葡萄柚果露  
Pink Grapefruit Syrup  
百香果果露  
Passion Fruit Syrup  
藍柑橘果露  
Blue Curacao Syrup

- 16 奇異果果露  
Kiwi Syrup  
青蘋果果露  
Green Apple Syrup  
黃香蕉果露  
Yellow Banana Syrup  
檸檬果露  
Lemon Syrup  
水蜜桃果露  
Peach Syrup  
芒果果露  
Mango Syrup

## 堅果類果露 Nuts Syrup

- 19 焦糖果露  
Caramel Syrup  
提拉米蘇果露  
Tiramisu Syrup  
杏仁果露  
Almond Syrup  
榛果果露  
Hazelnut Syrup

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障





Since 1923  
**VEDRENNE**  
 WORLD'S MOST AWARDED LIQUEURS  
 Nuits-Saint-Georges - FRANCE

維尼 (VEDRENNE) 酒廠創立於 1923 年，座落於全世界最頂級的葡萄酒聖地，法國勃根地 (Bourgogne) 的心臟地區：聖喬治亞丘 (Nuits-Saint-Georges)，被眾多果園所環繞，憑藉著當地得天獨厚的優越地理條件，繼承勃根地的優良製酒傳統，以及嚴格遵守祕方的獨特釀造工藝，使得維尼酒廠成為法國馳名全球的品牌之一，並在高級調酒市場中，取得領先的地位。

創始至今 90 餘年來，維尼酒廠持續專注在水果製品的研發，是法國相關專業領域最主要的供應商之一，其產品包含利口酒與果露等，主要運用於飯店、餐廳、酒吧、咖啡館、等專業餐飲中，同時產品也銷往全球 50 多個國家，深獲世界各地鑑賞家、調酒師與消費者的喜愛。

維尼酒廠嚴格挑選最頂級的水果品種，再加上各類植物的根、葉、皮、花、果實和種子等，創造出超過 45 種的口味，讓維尼酒廠所生產的利口酒及果露，都能擁有最高的豐富性與獨特香味，更使得維尼利口酒，成為全世界獲獎最多的利口酒品牌。

維尼系列產品有著花果芬芳，酒香豐醇，擁有「讓雞尾酒活起來」的神奇魔力；而其多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛瓶身，更讓人為之陶醉神往不已，也讓維尼系列產品成為今日巴黎、米蘭、紐約、香港等世界大都會中最時尚的飲品，廣泛運用於各類調酒、咖啡、冰飲或料理之中。



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





## 維尼利口酒

Vedrenne Liqueur

產於法國葡萄酒聖地：勃根地，全世界獲獎最多的利口酒，花果芬芳，酒香豐醇，擁有「讓雞尾酒活起來」的神奇魔力，只選用最高等級的原料，將花果最璀璨時的味道，完美保留下來，以釀造頂級紅酒工藝等級，百年祕方釀造，多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛修長瓶身，符合人體工學，適用於各類高級調酒、咖啡、冰飲與料理。

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





覆盆子利口酒  
 Raspberry Liqueur  
 15% alc/vol 700 ml  
 糖度：39%



草莓利口酒  
 Strawberry Liqueur  
 15% alc/vol 700 ml  
 糖度：35%



櫻桃白蘭地利口酒  
 Cherry Brandy Liqueur  
 25% alc/vol 700 ml  
 糖度：31.5%



黑醋栗利口酒  
 Blackcurrant Liqueur  
 15% alc/vol 700 ml  
 糖度：53%



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





特級黑醋栗利口酒  
Supercassis Liqueur  
20% alc/vol 700 ml  
糖度：59%



藍莓利口酒  
Blueberry Liqueur  
15% alc/vol 700 ml  
糖度：40%



黑莓利口酒  
Blackberry Liqueur  
15% alc/vol 700 ml  
糖度：45%



水蜜桃利口酒  
Peach Liqueur  
15% alc/vol 700 ml  
糖度：33%



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





芒果利口酒  
Mango Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：30%



香蕉利口酒  
Banana Liqueur  
25% alc/vol 700 ml  
糖度：37%



鳳梨利口酒  
PineApple Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：33%



百香果利口酒  
Passion Fruit Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：35%



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





藍柑利口酒  
Blue Curacao Liqueur  
25% alc/vol 700 ml  
糖度：35%



粉紅葡萄柚利口酒  
Pink Grapefruit Liqueur  
15% alc/vol 700 ml  
糖度：35%



白柑橘利口酒  
Triple sec Liqueur  
35% alc/vol 700 ml  
糖度：40.5%



奇異果利口酒  
Kiwi Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：27%



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障





**香瓜利口酒**  
 Melon Liqueur  
 20% alc/vol 700 ml  
 糖度：34%

The image shows a clear glass bottle of Vedrenne Melon Liqueur with a green label that reads 'LIQUEUR DE MELON VERT' and 'VEDRENNE'. To the right of the bottle are several fresh green melons, one of which is sliced to show its seeds. A circular inset shows a cocktail glass filled with the liqueur, garnished with a melon slice and a sprig of mint. A small blue tag with the text 'RECETTES COCKTAILS' is attached to the inset.

**荔枝利口酒**  
 Lychee Liqueur  
 15% alc/vol 700 ml  
 糖度：22%

The image shows a clear glass bottle of Vedrenne Lychee Liqueur with a white label that reads 'LIQUEUR DE LITCHEE LYCHEE' and 'VEDRENNE'. To the right of the bottle are several fresh, bright red lychees. A circular inset shows a cocktail glass filled with the liqueur and a lychee. A small blue tag with the text 'RECETTES COCKTAILS' is attached to the inset.

**青蘋果利口酒**  
 Green Apple Liqueur  
 18% alc/vol 700 ml  
 糖度：30%

The image shows a clear glass bottle of Vedrenne Green Apple Liqueur with a white label that reads 'LIQUEUR DE POMME VERTE' and 'VEDRENNE'. To the right of the bottle are several fresh green apples, one of which is sliced to show its core. A circular inset shows a cocktail glass filled with the liqueur and a slice of apple. A small blue tag with the text 'RECETTES COCKTAILS' is attached to the inset.

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障



綠薄荷利口酒  
Green Mint Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：35%



白薄荷利口酒  
White Mint Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：35%



玫瑰利口酒  
Rose Liqueur  
18% alc/vol 700 ml  
糖度：30%



香草利口酒  
Vanilla Liqueur  
20% alc/vol 700 ml  
糖度：33%







接骨木利口酒  
 Elder Flower Liqueur  
 20% alc/vol 700 ml  
 糖度：38%



蘆薈利口酒  
 Aloe Liqueur  
 18% alc/vol 700 ml  
 糖度：30%



VEDRENNE



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障



咖啡利口酒  
Coffee Liqueur  
21% alc/vol 700 ml  
糖度：48%



杏仁利口酒  
Amaretto Liqueur  
25% alc/vol 700 ml  
糖度：29%



黑可利口酒  
Brown Cocoa Liqueur  
25% alc/vol 700 ml  
糖度：39%



白可利口酒  
White Cocoa Liqueur  
25% alc/vol 700 ml  
糖度：35.9%





A photograph featuring a bottle of Vedrenne Curaçao liqueur on the left and a tall, clear glass filled with a vibrant blue, bubbly drink and ice cubes on the right. The bottle is tilted, showing its label which includes the text 'VEDRENNE', 'SAINT GEORGES FRANCE', and 'CURAÇAO BIÈVE'. The glass is filled with a bright blue liquid, and the background is dark with bokeh light effects. The entire scene is set on a dark surface with water droplets.

## 維尼果露

Vedrenne Syrup

產於法國葡萄酒聖地：勃根地，花果芬芳，味美浪漫，是各種飲品的最佳良伴，100%天然糖分，將花果最璀璨時的味道，完美保留下來，多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛修長瓶身，符合人體工學，適用於各類高級調酒、咖啡、冰飲與料理。





黑醋栗果露  
Blackcurrant Syrup  
1000 ml



黑莓果露  
Blackberry Syrup  
1000 ml



草莓果露  
Strawberry Syrup  
1000 ml



紅石榴果露  
Grenadine Syrup  
1000 ml







覆盆子果露  
 Raspberry Syrup  
 1000 ml



粉紅葡萄柚果露  
 Pink Grapefruit Syrup  
 1000 ml



百香果果露  
 Passion Fruit Syrup  
 1000 ml



藍柑橘果露  
 Blue Curacao Syrup  
 1000 ml





奇異果果露  
 Kiwi Syrup  
 1000 ml



青蘋果果露  
 Green Apple Syrup  
 1000 ml



黃香蕉果露  
 Yellow Banana Syrup  
 1000 ml



檸檬果露  
 Lemon Syrup  
 1000 ml







水蜜桃果露  
Peach Syrup  
1000 ml



芒果果露  
Mango Syrup  
1000 ml



VEDRENNE



玫瑰果露  
 Rose Syrup  
 1000 ml



綠薄荷果露  
 Green Mint Syrup  
 1000 ml



香草果露  
 Vanilla Syrup  
 1000 ml



摩奇多果露  
 Mojito Syrup  
 1000 ml



接骨木果露  
 Elderflower Syrup  
 1000 ml







焦糖果露  
Caramel Syrup  
1000 ml



提拉米蘇果露  
Tiramisu Syrup  
1000 ml



杏仁果露  
Almond Syrup  
1000 ml



榛果果露  
Hazelnut Syrup  
1000 ml







# 精選咖啡豆

安心信賴的品質 貼心周到的服務

TMC咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，是頂級專業用咖啡豆的代名詞。為了提供咖啡業者最優質的咖啡豆，知名的德麥食品成立咖啡專業團隊，精心嚴選全世界各地最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。



## 德麥提供專業完整的服務

- 提供咖啡廳/餐廳相關各類頂級美味食材
- 提供咖啡廳/餐廳相關各類烘焙食譜
- 提供專業麵包、西點烘焙技師/西餐技師教學
- 提供行銷宣傳協助
- 所有食材皆為精選優質、安全安心



## TMC Kenya AA S.O.E 肯亞AA S.O.E.

品種：100% 阿拉比卡

產區：肯亞

焙度：中深烘焙

特色：

來自非洲肯亞，將非洲咖啡豆特有的奇妙芳醇果香表露無遺，豆子帶有葡萄柚水果的香氣，香吉士的甜味，以及莓果的尾韻咖啡整體展現出絕妙的平衡感，讓人意猶未盡，不但深獲許多咖啡行家喜愛，也非常適合用於調製沁涼的美式冰咖啡。



### TMC Kenya AA S.O.E 肯亞AA S.O.E.

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

## TMC VIA Bland 維亞綜合烘焙

品種：100% 阿拉比卡

產區：非洲/中南美洲

焙度：中深烘焙

特色：

豆子散發出水果的香氣，有著核桃巧克力般的口感，入口舒適滑順，尾韻還帶有焦糖甜味，是一款非常適合搭配牛奶或糕點的綜合咖啡。每顆豆子都經過嚴格挑選後烘焙而成，屬於極優質的咖啡豆。



### TMC VIA Bland 維亞綜合烘焙

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

## TMC Top S.O. Espresso

品種：100% 阿拉比卡

產區：哥倫比亞 安提奧基亞省(Antioquia)

焙度：中深烘焙

特色：

舉世聞名的咖啡豆重鎮哥倫比亞，安提奧基亞省(Antioquia)更堪稱為哥倫比亞咖啡的中心。口味微酸，帶有可可風韻，甘性佳。豆子有著清新甘甜的水果香氣，具有葡萄檸檬般的多層次酸感油脂口感豐厚，如可般般的餘韻溫和且持久，展現出整體絕佳的平衡感。



### TMC Top S.O. Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

## TMC Max Espresso

產區：印尼/非洲/南美洲

焙度：深烘焙

特色：

口感厚實久長，油脂豐厚。這款豆子帶有濃郁的烘烤堅果香氣，油脂能產生豐厚的口感，入口後咖啡的餘韻風味香甜持久。



### TMC Max Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

## TMC Coka S.O. Espresso

品種：100% 阿拉比卡

產區：哥倫比亞 考卡省(Cauca)

焙度：中烘焙

特色：

海拔高達1,600~2,000公尺的哥倫比亞Cauca山谷，市場上相當少見，口味微酸帶甘，具有堅果調性。豆子帶有花果和葡萄酒般的香氣，清新的水果風味，並帶有如柑橘般的酸質，若配合牛奶調製，堅果般的調性會更加明顯，使得整體口感特別香甜，專業行家不可錯過。



### TMC Coka S.O. Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

## TMC SB Espresso

品種：100% 阿拉比卡

產區：中南美洲

焙度：中深焙

特色：

選用100% 阿拉比卡豆搭配美國知名熱風式烘焙爐，以深度烘焙與完美比例創造出油質細膩且濃郁厚實口感，堅果、焦糖、奶油是最能詮釋它的味道。



### TMC SB Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

# L'ADORE

## 樂多新鮮果汁

客戶品嚐到德麥食品代理引以為傲的”現打果汁”，我們嚴格把關每一次進貨的水果原料，也以堅持不使用防腐劑及其他人工添加物的理念，目的就是要讓客戶飲用安心、健康。我們提供檢驗證明使店家有保障及減少人工工序符合人事需求目的就是要讓客戶飲用安心、健康





# LADORE JUICE

in fresh



樂多 100% 柳丁汁  
Ladore Orange Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 100% 葡萄柚汁  
Ladore Grapefruit Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 100% 鳳梨汁  
Ladore Pineapple Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 100% 百香果汁 (含籽)  
Ladore Granadilla Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 60% 綜合果汁  
Ladore Complex Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 60% 芒果汁  
Ladore Mango Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 100% 檸檬汁  
Ladore Lem Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)



樂多 60% 芭樂汁  
Ladore Guava Juice  
規格:1.8L/ 瓶 (6 瓶 / 箱)

需預訂  
最低 10 箱



# LA VIE Grand Marnier®

柑曼怡香橙干邑甜酒



禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



# LA VIE Grand Marnier®

PARIS - FRANCE

柑曼怡

活色生香盡在法國柑曼怡®



## 歡迎來到活色生香的柑曼怡®世界

1880年，路易斯·亞歷山大·瑪尼埃·拉博絲特(Louise Alexandre Marnier Lapostolle)創立了名聞遐邇的柑曼怡利口酒(Grand Marnier)，一款由法國上等陳年干邑和獨特熱帶野生柑橘調和而成的著名利口酒。它很快就在歐洲和北美最富盛名的時尚之地以及全球高級酒吧中取得巨大的成功。如今，人們享用著柑曼怡調製而成的各種繽紛雞尾酒、甜點、以及美食。如同當年將上等干邑與熱帶柑橘的完美結合，許多位調酒與甜點大師始終貫徹著柑曼怡與生俱來的超凡搭配與大膽創新。

### 柑曼怡®，甜點烘焙的最佳搭檔

**最精華！**

柑曼怡香橙干邑主要由上等干邑與野生柑橘精華調配而來，兩者皆經由蒸餾過程所取得，就像是香水的製程一樣，濃縮了最極致的風味。

**最穩定！**

在甜點的製作過程中，免不了有加熱或是冷藏的需求；柑曼怡的干邑基底使其能在溫度變化的過程中依舊保持穩定。

**最持久！**

與一般烘焙用酒不同的是，柑曼怡香橙干邑在法國橡木桶中經過長達7年的陳年時間，讓香氣更持久深遠。



規格：700ml / 瓶；12瓶 / 箱



### 柑曼怡®大師臻選

法式甜點小祕笈

Grand Marnier® Soufflé

柑曼怡舒芙蕾 (6人份)

牛奶 .....	500g	麵粉 .....	25g
玉米粉 .....	25g	無鹽奶油 .....	25g
蛋黃 .....	7個	蛋白 .....	7個
柑曼怡®香橙干邑 .....	50ml	砂糖 .....	150g

在小鍋中倒入牛奶並加熱，接著加入麵粉與玉米粉且不斷攪拌，煮沸2分鐘後離火。加入奶油、柑曼怡®香橙干邑與蛋黃，攪拌均勻成無結塊的蛋奶醬。

蛋白與糖(分兩次加入)打發至尖端挺立不垂，接下來用刮刀將打發蛋白緩慢拌入蛋奶醬中至均勻，最後倒入事先塗好奶油的烤皿中。烤箱預熱攝氏200度(上下火)，烤15分鐘即可出爐。

小建議：

蛋白維持在室溫，不可混雜蛋黃拌入打發蛋白時，動作要輕柔緩慢如果舒芙蕾真的塌了，可以放進微波爐加熱10秒鐘

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



◆ 熱帶荔枝  
Tropical Litchi

製作材料

琴酒 .....40cc  
維尼荔枝利口酒 .....20cc  
蔓越莓汁 .....20cc  
鳳梨汁 .....100cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻放入高球杯中即可。

◆ 甜心荔枝  
Sweet Litchi

製作材料

琴酒 .....40cc  
維尼荔枝利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....40cc  
維尼玫瑰利口酒 .....5cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可



◆ 粉紅費斯  
Pink Flzz

製作材料

琴酒 .....30cc  
維尼玫瑰利口酒 .....30cc  
蘇打水 .....120cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪  
均勻倒入高球杯，加入蘇打水  
攪拌均勻即可食用。

◆ 熱帶玫瑰  
Tropical Rose

製作材料

琴酒 .....30cc  
維尼玫瑰利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....120cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入高球杯中即可。





◆ 珮拉玫瑰  
Perla Rosa

製作材料

維尼玫瑰利口酒 .....15cc  
香檳或起泡酒 .....100cc

製作方法

將所有材料倒入香檳杯中，  
攪拌均勻即可。

◆ 印度玫瑰  
Indian Rose

製作材料

維尼玫瑰利口酒 .....45cc  
荔枝汁 .....30cc  
檸檬汁 .....15cc  
苦精 .....1 滴  
荳蔻 ..... 少許

製作方法

將材料放入果汁機中攪拌均  
勻，倒入香檳杯即可。



◆ 香草馬提尼  
Vanilla Martini

製作材料

伏特加 .....30cc  
維尼香草利口酒 .....30cc  
維尼青蘋果利口酒 .....10cc

製作方法

所有材料加入雪克杯中，  
搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

◆ 香草日落  
Vanilla Sunset

製作材料

干邑白蘭地 .....30cc  
維尼香草利口酒 .....30cc  
橙汁 .....30cc  
橘皮 ..... 少許

製作方法

將材料放入果汁機於冰塊打均  
勻倒入老式酒杯，再倒入橙汁  
放上橘皮即可。





◆ 香草黛可瑞  
Vanilla Daquiri

製作材料

白蘭姆酒 .....40cc  
維尼香草利口酒 .....20cc  
檸檬汁 .....10cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

◆ 蘋果馬提尼  
Apple Martini

製作材料

伏特加 .....30cc  
維尼青蘋果利口酒 .....20cc  
蘋果汁 .....20cc  
青蘋果切片 .....1片

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入雞尾酒杯，  
青蘋果切片裝飾即可。



◆ 瑞姬  
Rickey's

製作材料

維尼青蘋果利口酒 .....50cc  
檸檬汁 .....40cc  
果糖 .....10cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，攪拌  
均勻，倒入雞尾酒杯即可。

◆ 涼夏蘋果  
Apple Cooler

製作材料

白蘭姆酒 .....30cc  
維尼青蘋果利口酒 .....30cc  
檸檬蘇打水 .....120cc  
檸檬皮 .....適量

製作方法

倒入所有材料放入一個高球杯  
裝半滿冰塊。灑上檸檬皮混合  
即可。





◆ Pina Y Manzana

製作材料

白蘭姆酒 .....40cc  
維尼青蘋果利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....40cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻，倒入可林杯。

◆ 蘋果榨汁機

Apple Juicer

製作材料

維尼玫瑰利口酒 .....15cc  
香檳或起泡酒 .....100cc

製作方法

倒入所有材料放入一個高球杯裝半杯滿碎冰。裝飾用蘋果切片，攪拌均勻即可。



◆ 薄荷勁

Mint Sting

製作材料

白蘭姆 .....40cc  
維尼薄荷利口酒 .....15cc  
青檸檬汁 .....15cc

製作方法

所有材料加入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

◆ 涼夏薄荷

Mint Cooler

製作材料

維尼白薄荷利口酒 .....30cc  
蘇打水 .....120cc

製作方法

將所有材料倒入海柏杯，攪拌均勻即可。



◆ 香瓜球  
Melon Ball

製作材料

伏特加 .....40cc  
維尼香瓜利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....120cc

製作方法

將所有材料倒入高球杯加入冰塊攪拌勻即可。

◆ 黑醋栗香瓜  
Cassis Melon

製作材料

伏特加 .....30cc  
維尼香瓜利口酒 .....20cc  
維尼黑醋栗利口酒 .....20cc  
柳橙汁 .....30cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。



◆ 香瓜之夢  
Melon Dream

製作材料

伏特加 .....10cc  
維尼香瓜利口酒 .....30cc  
維尼白柑橘利口酒 .....10cc  
檸檬汁 .....15cc  
鳳梨汁 .....30cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入高球杯即可。

◆ 芒果火花  
Melon Sparkle

製作材料

維尼芒果利口酒 .....45cc  
新鮮檸檬汁 .....30cc  
八角 ..... 少許  
蘇打水 ..... 八分滿

製作方法

將材料加入雪克杯，搖盪均勻倒入香檳杯再倒入蘇打水放入八角裝飾即可。





◆ 英國布魯斯  
British Brunch

製作材料

蘇格蘭威士忌 .....30cc  
維尼芒果利口酒 .....30cc  
橙汁 .....500cc  
維尼甘蔗糖漿 .....5cc  
芒果片 .....3片

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入一個雞尾酒杯。添加一些芒果片裝飾即可。

◆ 芒果戴克瑞  
Mango Daquiri

製作材料

白蘭姆酒 .....40cc  
維尼芒果利口酒 .....20cc  
新鮮青檸檬汁 .....20cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入雞尾酒杯。



◆ 百香果瑪格麗塔  
Passion Margarita

製作材料

檸檬汁 .....20cc  
維尼百香果利口酒 .....20cc  
龍舌蘭 .....40cc

製作方法

所有材料加入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

◆ 黃金百香  
Gold Passion

製作材料

維尼百香果利口酒 .....30cc  
干邑白蘭地 .....30cc  
柳橙汁 .....30cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。



◆ 酸百香  
Passionfruit Sour

製作材料

維尼百香果利口酒 .....45cc  
新鮮檸檬汁 .....15cc  
檸檬角 .....1 片  
苦精 .....1 滴  
氣泡水 ..... 適量

製作方法

將所有材料加入雪克杯，搖盪均勻倒入香檳杯中，再加入氣泡水放上檸檬角即可。

◆ 熱帶百香果  
Tropical Passionfruit

製作材料

白蘭姆酒 .....20cc  
維尼百香果利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....20cc  
柳橙汁 .....20cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。



◆ 氣泡接骨木  
Sureau Tonic

製作材料

維尼接骨木花利口酒 ..30cc  
碳酸水 .....60cc

製作方法

將配料倒入高球杯中裝滿冰塊，攪拌均勻即可。

◆ 拉莫斯  
Ramos Elder Fizz

製作材料

維尼接骨木花利口酒 ..50cc  
鮮奶油 .....40cc  
維尼青檸檬汁果露 .....40cc  
檸檬 .....40cc  
蛋清 .....40cc  
果糖 .....20cc  
維尼白柑橘利口酒 .....5cc

製作方法

將所有材料放入冰沙機，高速打 7~13 分鐘再倒入高球杯即可。





◆ 中國藍  
China Blue

製作材料

維尼白柑橘利口酒 .....10cc  
維尼荔枝利口酒 .....15cc  
葡萄汁 .....120cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入可林杯即可。

◆ 櫻之花  
Cherry Flower

製作材料

琴酒 .....40cc  
維尼櫻桃白蘭地 .....20cc  
青檸檬汁 .....10cc  
檸檬 .....1片

製作方法

將材料放入雪克杯，搖盪均  
勻倒入雞尾酒杯放上檸檬片  
裝飾即可。



◆ 櫻桃窩  
Cherry Groove

製作材料

琴酒 .....40cc  
維尼櫻桃白蘭地利口 ..20cc  
蔓越莓汁 .....120cc  
檸檬片 .....1片

製作方法

將所有材料倒入高球杯中，  
擠入檸檬攪拌均勻即可。

◆ 蘋果櫻桃  
Cheer Apple

製作材料

維尼櫻桃白蘭地利口 ..45cc  
蘋果汁 .....30cc  
檸檬汁 .....10cc  
果糖 .....5cc  
巧克力苦精 .....1滴

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。



◆ 加勒比之夜  
Caribbean Nights

製作材料

蘭姆酒 .....30cc  
維尼咖啡利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....80cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入老式酒杯即可。

◆ 自由馬闊  
Macho Free

製作材料

龍舌蘭 .....40cc  
維尼咖啡利口酒 .....20cc  
可口可樂 .....120cc  
檸檬 .....1片

製作方法

高球杯加入碎冰，將所有材料  
倒入攪拌均勻，放上檸檬裝飾  
即可。



◆ 蘭姆迪光  
Rum Dee-Light

製作材料

檸檬 .....2片  
深色蘭姆酒 .....35cc  
維尼香蕉利口酒 .....5cc  
檸檬蘇打水 .....120cc

製作方法

檸檬放入高球杯中裝入碎冰，  
倒入材料攪拌均勻即可。

◆ 肯塔基州港  
Kentucky Kong

製作材料

波本威士忌 .....40cc  
維尼香蕉利口酒 .....10cc  
維尼白可利口酒 .....20cc  
檸檬皮 .....1片

製作方法

高球杯裝滿碎冰，倒入材料攪拌均勻，  
擠入檸檬即可。





◆ 法國石頭  
French Stone

製作材料

龍舌蘭 .....40cc  
維尼杏仁利口酒 .....20cc  
蘋果汁 .....40cc  
苦精 .....1 滴

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入老式酒杯即可。

◆ 杏仁酸酒  
Amaretto Sour Twist

製作材料

維尼杏仁利口酒 .....30cc  
維尼焦糖利口酒 .....15cc  
檸檬汁 .....30cc  
香橙苦精 ..... 少許  
肉桂粉 ..... 少許

製作方法

將料放入雪克杯，搖盪均勻  
倒入老式酒杯滴上苦精及肉  
桂粉。



◆ 涼夏杏仁  
Amaretto Cooler

製作材料

波本威士忌 .....40cc  
維尼杏仁利口酒 .....20cc  
薑汁汽水 .....20cc  
檸檬片 .....1 片

製作方法

檸檬放入高球杯中搗碎加入材  
料攪拌均勻即可。

◆ 夜間飛行  
Night Flight

製作材料

維尼鳳梨利口酒 .....20cc  
鳳梨汁 .....20cc  
香檳 .....100cc  
維尼藍柑橘利口酒 .....10cc

製作方法

倒入所有材料放入香檳杯，  
攪拌均勻即可。



◆ 草莓  
Strawberry

製作材料

白蘭姆酒 .....30cc  
維尼草莓利口酒 .....30cc  
氣泡水 .....120cc  
檸檬 .....1 片

製作方法

倒入所有材料放入一個高球杯，攪拌均勻即可。

◆ 草莓微風  
Strawberry Breeze

製作材料

維尼草莓利口酒 .....15cc  
香檳或汽酒或白葡萄酒 105cc

製作方法

將材料加入香檳杯，攪拌均勻即可。



◆ 甜心草莓  
Strawberry Sweet

製作材料

白蘭姆酒 .....30cc  
維尼草莓利口酒 .....20cc  
蔓越莓汁 .....20cc

製作方法

將所有材料放入果汁機打均，倒入雞尾酒杯。放上裝飾草莓。

◆ 皇家草莓  
Strawberry Royal

製作材料

維尼草莓利口酒 .....15cc  
香檳或汽酒或白葡萄酒 ...105cc

製作方法

將材料加入香檳杯攪拌均勻即可。





◆ 拉扯覆盆子

Raspberry Rush

製作材料

檸檬 .....2cc  
伏特加 .....400cc  
維尼覆盆子利口酒 .....40cc  
檸檬蘇打水 .....100 滴

製作方法

將檸檬放入海柏杯倒碎加入材料  
放入碎冰倒入蘇打水即可。

◆ 英國莓

Amaretto Sour Twist

製作材料

琴酒 .....40cc  
維尼覆盆子利口酒 .....20cc  
青檸檬汁 .....10cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖  
盪均勻倒入雞尾酒杯即可。



◆ 紅色樂園

Red Paradise

製作材料

維尼覆盆子利口酒 .....30cc  
琴酒 .....30cc  
蔓越莓汁 .....80cc  
新鮮青檸檬汁 .....10cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，  
搖盪均勻倒入高球杯即可。

◆ 皇家帝國

Imperial Kir

製作材料

維尼覆盆子利口酒 .....20cc  
香檳或白葡萄酒起泡酒 100cc

製作方法

將所有材料放入香檳杯，  
輕輕攪拌均勻即可。





◆ 琴巴比  
Gin Pamp

製作材料

琴酒 .....30cc  
維尼粉紅葡萄柚利口酒 40cc

製作方法

將所有材料放入老式酒杯裝半杯碎冰，攪拌均勻即可。

◆ 馬提尼  
Martini Pamp

製作材料

琴酒 .....20cc  
維尼粉紅葡萄柚利口酒 15cc  
葡萄柚汁 .....40cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入雞尾酒杯。



◆ 迷幻巴比  
Pamp Fantasy

製作材料

維尼粉紅葡萄柚利口酒 45cc  
新鮮檸檬汁 .....15cc  
覆盆子（壓碎） .....4 顆  
櫻桃苦精 .....1 滴  
蘇打水或香檳 .....100cc

製作方法

將覆盆子放入海柏杯壓碎加入其他材料，攪拌均勻即可。

◆ 皇家巴里尼  
Bellini Royal

製作材料

維尼水蜜桃利口酒 ....15cc  
香檳或起泡酒 .....100cc

製作方法

將材料放入香檳杯，輕輕攪拌即可。





◆ 南方螺絲  
South Ernscrew

製作材料

伏特加 .....30cc  
維尼水蜜桃利口酒 .....30cc  
柳橙汁 .....90cc

製作方法

將所有材料放入海柏杯中，攪拌均勻即可。

◆ 水蜜桃轟炸機  
Peach Juicer

製作材料

白蘭姆酒 .....30cc  
維尼水蜜桃利口酒 .....20cc  
蘋果汁 .....40cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入老式酒杯即可。



◆ 雪克維尼  
Shakerato Vedrenne  
冷飲

製作材料

濃縮咖啡 ..... 2份  
果糖 .....15cc  
維尼焦糖果露 .....80cc

製作方法

將 30cc 咖啡 + 入果糖，搖盪均勻倒入玻璃杯中，小心倒入咖啡 30cc+ 加牛奶 + 焦糖果漿做分層，淋上巧克力醬即可。

◆ 焦糖卡布奇諾  
Capuccino Caramel  
熱飲

製作材料

濃縮咖啡 .....30cc  
鮮奶 .....120cc  
維尼焦糖果露 .....10cc

製作方法

將咖啡加入焦糖果漿，倒入鮮奶及奶泡灑上可可粉即可。



◆ 義式黑醋栗蘇打

Italian Blackcurrant Soda

製作材料

維尼黑醋栗果露 .....30cc  
檸檬汁 .....10cc  
蘇打水 ..... 適量

製作方法

將所有材料倒入可林杯，倒入蘇打水，1片檸檬裝飾即可。

◆ 黑醋栗牛奶

Blackcurrant Milk

製作材料

維尼黑醋栗果露 .....30cc  
牛奶 .....150cc

製作方法

在玻璃杯中裝半滿冰塊，倒入糖漿黑醋栗和牛奶，攪拌均勻即可。



◆ 杏仁黑醋栗

Amaretto & Blackcurrant with Milk

製作材料

維尼杏仁利口酒 .....40cc  
維尼黑醋栗果露 .....30cc  
牛奶 .....80cc  
切碎烤杏仁 ..... 少許

製作方法

將材料放入雪克杯，搖盪均勻，倒入雞尾酒杯，撒上烤杏仁碎即可。

◆ 花園

Flower Garden

製作材料

維尼接骨木花果露 ....20cc  
蘋果汁 .....60cc  
鮮黃瓜 .....1/4

製作方法

將小黃瓜去皮壓碎放入雞尾酒杯，將材料放入雪克杯搖盪均勻，倒入杯中，1片黃瓜裝飾即可。



◆ 辣接骨木花  
Spicy Elderflower

製作材料

維尼接骨木花果露 .....20cc  
甘蔗糖漿 .....10cc  
蔓越莓汁 .....80cc  
青蘋蘋果 .....1/4  
薑 .....1片

製作方法

將青蘋蘋果即薑切碎放入雞尾酒杯。  
將其他材料雪克杯，搖盪均勻倒  
入雞尾酒杯，裝飾蘋果切片即可。

◆ 雨果  
Hugo

製作材料

氣泡酒 .....150cc  
氣泡水 .....100cc  
維尼接骨木花果露 .....20cc  
檸檬片 .....1片  
薄荷葉 .....幾片

製作方法

在一個酒杯玻璃，倒入接骨木花  
糖漿，蘇打水和汽泡酒。輕輕混  
勻，加入檸檬片和薄荷葉片即可。



◆ 草莓摩奇多  
Strawberry Mojito

製作材料

維尼草莓果露 ..... 20cc  
果糖 .....10cc  
白姆酒 .....40cc  
新鮮檸檬 .....1/2  
新鮮草莓 .....5個  
薄荷葉 .....7片  
薑汁汽水

製作方法

將雞尾酒杯放入薄荷裝滿碎冰裝  
飾用草莓和1薄荷葉。  
草莓糖漿，蔗糖，草莓，檸檬汁  
和朗姆酒倒入雪克杯搖盪均勻，  
倒入雞尾酒杯在倒入薑汁汽水。





◆ 意思  
Smoothie Sens

製作材料

維尼草莓果露 .....10cc  
鳳梨汁 .....120cc  
香蕉 .....1 根

製作方法

將材料放入果汁機中攪拌 30 秒。裝飾用 2 片鳳梨葉。

◆ 草莓地  
Strawberry Field

製作材料

維尼青蘋果果露 .....15cc  
維尼草莓果露 .....15cc  
蔓越莓汁或蘋果汁 .....100cc

製作方法

將材料杯中攪拌均勻即可。



◆ 紅色情趣  
Red Delight

製作材料

維尼覆盆子果露 .....45cc  
蘋果汁 .....20cc  
蔓越莓汁 .....80cc  
桂皮粉 ..... 少許  
無花果果醬 .....1 湯匙

製作方法

將所有材料放入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

◆ 熊莓  
Bearberries

製作材料

樂比常溫覆盆子果泥 60cc  
維尼覆盆子果露 .....20cc  
草莓果汁 .....100cc  
紫蘇葉 .....7 片  
檸檬水

製作方法

將材料放入雪克杯中搖盪均勻，倒入裝滿碎冰的玻璃杯，加入草莓果汁檸檬水，然後放上攪拌棒，用 1 紫蘇葉裝飾即可。



◆ 百香摩奇多  
Passionfruit Mojito

製作材料

薄荷葉 .....7  
新鮮檸檬 .....1/2  
維尼百香果果露 .....40cc  
百香果果肉 ..... 半顆  
蘇打水

製作方法

將玻璃杯中放入薄荷葉、檸檬、百香果糖漿，裝入 2/3 碎冰到入蘇打水放入攪拌棒，裝飾用百香果果肉放在碎冰上即可。

◆ 票  
Tiket Tiki

製作材料

奇異果 .....1  
維尼百香果果露 .....20cc  
維尼荔枝利口酒 .....40cc  
芭樂汁 .....60cc  
鳳梨汁 .....40cc

製作方法

奇異果去皮放入杯中搗爛，將材料放入雪克杯中搖盪均勻倒入杯中即可。



◆ 百香冰茶  
Passionfruit Iced Tea

製作材料

紅茶果糖 .....2 包  
柳橙汁 .....15cc  
維尼百香果果露 .....20cc  
果糖 .....20cc

製作方法

把茶包加熱水淨泡 5 分鐘，將材料放入雪克杯，再倒入 100cc 熱茶搖盪均勻，倒入滿冰塊玻璃杯中即可。

◆ 百香磁鐵  
Passionfruit Magnet

製作材料

維尼百香果果露 .....25cc  
維尼柳橙果露 .....5cc  
蘇打水 .....150cc

製作方法

將所有材料放入杯玻璃杯中攪拌均勻即可。



◆ 奇異果與蘋果

Kiwi & Apple

製作材料

檸檬 ..... 1/2  
蘋果汁 ..... 80cc  
維尼奇異果果露 ..... 20cc  
檸檬皮 ..... 1

製作方法

將檸檬放入雪克杯中搗碎加入材料搖盪均勻，倒入馬提尼杯，扭轉檸檬皮丟入杯中即可。

◆ 芒果拉席

Mango Lassi

製作材料

維尼芒果果露 ..... 40cc  
芒果 ..... 1/4  
酸奶 ..... 100cc  
牛奶 ..... 40cc

製作方法

將材料放入果汁機中攪拌約 30 秒，倒入杯中即可。



◆ 踢塌芒果

Kick Mango

製作材料

維尼芒果果露 ..... 20cc  
柳橙汁 ..... 80cc  
新鮮葡萄柚 ..... 1/4

製作方法

將葡萄柚在杯中搗碎倒入材料放入碎冰攪拌均勻，放上攪拌棒即可。

◆ 你看到

C'est Vous Qui Voyee

製作材料

維尼芒果果露 ..... 30cc  
蘋果汁 ..... 40cc  
檸檬汁 ..... 10cc  
通尼水 ..... 90cc

製作方法

將所有材料放入杯中攪拌均勻即可。







◆ 榛果薄荷奶昔  
Hazelnut with Mint Smoothie

製作材料

維尼薄荷果露 .....20cc  
香草冰淇淋 .....2 球  
巧克力 .....2 湯匙

製作方法

將材料放入果汁機中，攪拌約 30 秒，用 1 薄荷葉裝飾即可。

◆ 摩奇多  
Mojito

製作材料

維尼摩奇多果露 .....10cc  
檸檬汁 .....10cc  
白蘭姆酒 .....25cc  
蘇打水 .....150cc  
裝飾薄荷葉

製作方法

將材料加入杯中攪拌均勻，加入碎冰及蘇打水即可。



◆ 香檸檬  
Lemon Aroma  
熱飲

製作材料

維尼榛果果露 .....20cc  
檸檬皮 .....2cc  
煉乳 .....20cc  
鮮奶 .....150cc  
濃縮咖啡 .....30cc

製作方法

將鮮奶加入榛果糖漿攪拌均勻倒入咖啡放上奶泡淋上煉乳放上檸檬皮即可。

◆ 維尼咖啡  
Cafe Hlis “Vedrenne”  
冷飲

製作材料

濃縮咖啡 .....60cc  
維尼榛子果露 .....20cc  
鮮奶 .....300cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯中，搖盪均勻倒入玻璃杯即可。



◆ 瑪奇朵

Espresso Flavored Macchiato  
熱飲

製作材料

咖啡 .....30cc  
鮮奶 .....300cc  
維尼榛果果露 .....15cc

製作方法

將咖啡加入榛果糖漿加入鮮奶，再倒入牛奶泡沫即可。

◆ 杏仁紅寶石

Ruby Almond

製作材料

蔓越莓汁 .....120cc  
維尼杏仁果露 .....20cc  
蘋果 .....1/4  
薑粉

製作方法

將蘋果放入杯中倒碎放入杏仁糖漿和薑粉，攪拌均勻，加入蔓越莓汁分層，裝飾用 1 蘋果切片。



◆ 甜蜜愛爾蘭

Sweet Irish

製作材料

貝里斯奶油 .....40cc  
維尼藍柑橘利口酒 .....10cc  
維尼咖啡利口酒 .....10cc  
維尼杏仁果露 .....10cc

製作方法

將材料依序放入馬提尼杯愛爾蘭奶油 / 咖啡利口酒 / 杏仁糖漿 / 藍柑橘分層即可。

◆ 活力水蜜桃

Energy Peach

製作材料

維尼水蜜桃果露 .....30cc  
柳橙 .....1 顆  
紅牛能量飲料

製作方法

將柳橙切成 2 份 1 份放入老式酒杯倒碎出汁加入水蜜桃糖漿，放入另一半柳橙加入碎冰及紅牛附上攪拌匙即可。





◆ 水蜜桃冰沙  
Peach Smoothie

製作材料

維尼水蜜桃果露 .....40cc  
覆盆子 .....5  
優格 .....60cc  
杯牛奶 .....200cc

製作方法

將所有材料放入果汁機中攪拌約30秒到入杯中即可，裝飾用1片桃花。

◆ 夢幻水蜜桃  
Peach Fantasy

製作材料

維尼水蜜桃果露 .....20cc  
莓類 .....5  
干邑白蘭地 .....30cc  
香檳

製作方法

將材料放入雪克杯，搗碎取汁過濾到入香檳杯，加入香檳即可。



◆ 綠色活力  
Green Energy

製作材料

維尼青蘋果果露 .....20cc  
蘋果汁 .....30cc  
新鮮李子 .....3  
奇異果 .....1  
檸檬水

製作方法

把奇異果去皮切塊放入杯中，添加李子及青蘋果糖漿和蘋果汁，攪拌均勻裝滿碎冰及檸檬水即可。

◆ 活力青蘋果  
Green Energy

製作材料

維尼青蘋果果露 .....20cc  
伏特加酒 .....30cc  
維尼香草利口酒 .....5cc  
檸檬 .....1/2  
水梨汁 .....60cc

製作方法

將所有材料加入雪克杯中，搖盪均勻，雞尾酒杯裝滿碎冰到入混合好的材料即可。





◆ 快樂蘋果  
Happy Apple

製作材料

維尼青蘋果果露 .....15cc  
維尼草莓果露 .....15cc  
蔓越莓汁或蘋果汁 .....100cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯中，  
搖盪均勻倒入杯中即可。

◆ 接骨木雞尾酒  
Flowers Cocktail

製作材料

苦味馬丁尼 .....20cc  
甜味馬丁尼 .....40cc  
維尼接骨木酒 .....20cc  
維尼玫瑰果露 .....15cc

製作方法

將材料放入雪克杯中，搖盪均勻  
倒入馬提尼杯，扭轉 1 片檸檬皮  
即可。



◆ 提拉米蘇瑪奇朵  
TIRAMISU MACHIATO  
熱飲

製作材料

濃縮咖啡 .....30cc  
鮮奶 .....250cc  
維尼提拉米蘇果露 .....40cc

製作方法

將糖先倒入杯中，然後小心  
地倒入鮮奶跟咖啡分層即可。

◆ 獨創提拉米蘇  
Original Tiramisu  
冷飲

製作材料

濃縮咖啡 .....30cc  
維尼提拉米蘇果露 .....20cc  
鮮奶油 .....20cc  
奶油 .....20cc  
蛋黃 .....1  
可可粉

製作方法

奶油加蛋黃加鮮奶油打發備用，放入提拉米蘇、果露、濃縮咖啡再放上備用材料灑上可可粉即可。



◆ 香草拿鐵  
Vanilla Latte  
冷飲

製作材料

香草粉 .....2 匙  
鮮奶 .....100cc  
維尼香草果露 .....30cc  
濃縮咖啡 .....30cc  
巧克力裝飾片

製作方法

將材料放入果汁機中，攪拌約 20 秒，倒入杯中擠上鮮奶油放上巧克力裝飾即可。

◆ 香草咖啡  
Espresso Vanilla  
熱飲

製作材料

濃縮咖啡 .....30cc  
維尼香草果露 .....15cc

製作方法

加糖將倒入杯中，放上咖啡即可。



◆ 水蜜桃與藍  
Peach & Blue

製作材料

伏特加 .....40cc  
維尼水蜜桃果露 .....10cc  
維尼藍柑橘果露 .....10cc  
檸檬汁 .....10cc  
水 .....50cc

製作方法

將材料放入雪克杯中，搖盪均勻，倒入老酒杯加入檸檬水即可。

◆ 涼夏藍薄荷  
Blue Mint Cooler

製作材料

維尼白薄荷利口酒 .....60cc  
維尼藍橙果露 .....20cc  
新鮮薄荷 .....1 支  
蘇打水

製作方法

將材料倒入杯中，把薄荷枝沿著玻璃杯中，加入碎冰和蘇打水即可。



◆ 扭轉柳橙  
Orange Twist

製作材料

維尼藍柑橘果露 .....30cc  
柳橙汁 .....200cc

製作方法

將材料倒入玻璃杯裝滿冰塊，  
攪拌均勻即可。

◆ 藍色空間  
Blue Air

製作材料

維尼藍柑橘果露 .....30cc  
檸檬汁 .....10cc  
蘇打水

製作方法

將材料倒入杯中加入冰塊倒入蘇  
打水即可。



◆ 時間的收穫  
Harvest Time

製作材料

葡萄 .....12  
蔓越莓汁 .....60cc  
維尼荔枝果露 .....5cc  
維尼黑莓果露 .....10cc

製作方法

將材料放入雪克杯中，搗碎拌  
均填加冰塊搖盪均勻倒入雞尾  
酒杯葡萄 1 顆裝飾即可。

◆ 黑與黃  
Black & Yellow

製作材料

鳳梨汁 .....60cc  
Sour mix.....40cc  
草莓醬 .....1 匙  
維尼黑莓果露 .....10cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞  
尾酒杯即可。





◆ XXX

製作材料

維尼黑莓果露 .....20cc  
維尼芒果果露 .....10cc  
柳橙汁 .....40cc  
蔓越莓汁 .....100cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻即可。

◆ 粉紅姿態

Pink Attitude

製作材料

維尼粉紅葡萄柚果露 ..20cc  
黃瓜 .....1/4  
草莓汁 .....80cc

製作方法

將材料放入雪克杯中，搖盪均勻，黃瓜去皮切成丁，放入杯中填滿碎冰到入搖勻的材料淋上草莓果醬即可



◆ 涼夏薄荷

Mint Cooler

製作材料

維尼粉紅葡萄柚果露 ...30cc  
柳橙汁 .....60cc  
薄荷葉 .....6  
檸檬水或蘇打

製作方法

將材料放入杯中加入碎冰及蘇打水或檸檬水。攪拌均勻，薄荷葉裝飾即可。




**德麥** 德麥食品股份有限公司  
**TEHMAG FOODS CORPORATION**

台北總公司	新北市五股區五權五路31號	電話：(02) 2298-1347	傳真：(02) 2298-2263
台中營業所	台中市南屯區工業區20路32號	電話：(04) 2359-2203	傳真：(04) 2359-3911
高雄營業所	高雄市三民區銀杉街55號	電話：(07) 397-0415	傳真：(07) 397-0408
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話：(03) 931-5823	傳真：(03) 931-5818
花蓮辦事處	花蓮市國福街289巷168弄13號	電話：(03) 931-5823	傳真：(03) 846-3415
新竹辦事處	新竹市警光路40號	電話：(03) 523-3068	傳真：(03) 523-3013
嘉義營業所	嘉義市育仁路432號	電話：(05) 236-6298	傳真：(05) 236-6297
台南辦事處	台南市永康區永大路一段122號	電話：(06) 273-7250	傳真：(06) 273-7251
無錫芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號	電話：0510-83774575	傳真：0510-83777471
香港(潤富)公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	電話：86-(0) 510-83774575	傳真：86-(0) 510-83777471
馬來西亞子公司	587, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	Tel：03-7499 3089	Fax：1700813619
泰國分公司:	Tehmag Foods (Thailand) Co., Ltd 地址:1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand	Tel: 662-530-9886	Fax: 662 530-9887
http://www.tehmag.com.tw		E-mail:tehmag@ms37.hinet.net	

2016年5月 發行2000本