



立頓



立頓夏日茶譜



薄荷檸汽泡紅茶

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	45 毫升

薄荷檸汽泡紅茶

薄荷葉	5 片
薄荷糖漿	15 毫升
新鮮檸檬汁	10 毫升
蘇打水	30 毫升
冰塊	適量

做法

• 紅茶茶底做法：

1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 薄荷檸汽泡紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅茶，檸檬汁，薄荷糖漿在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊與薄荷點綴後，再緩慢倒入適量蘇打水。

美味秘訣

薄荷搭配檸檬，在炎熱的夏天能發揮消暑的作用！



百香果汽泡紅茶

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	45 毫升

百香果汽泡紅茶

百香果糖漿	10 毫升
新鮮檸檬汁	10 毫升
可爾必思	15 毫升
蘇打水	30 毫升
冰塊	適量

做法

• 紅茶茶底做法：

1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 百香果汽泡紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅紅茶，檸檬汁，百香果糖漿和可爾必思在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊後，再緩慢倒入適量蘇打水。

美味秘訣

百香果搭配可爾必思，創造出茶飲最特殊的風味。



香料蘋果氣泡紅茶

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	50 毫升

香料蘋果氣泡紅茶

香料包 (丁香及肉桂)	1 包
蘋果糖漿	10 毫升
蘋果	2 片
蘇打水	30 毫升
冰塊	適量

做法

• 紅茶茶底做法：

1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 香料蘋果氣泡紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅茶，香料包，蘋果糖漿在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊後，緩慢倒入適量蘇打水，攪拌均勻後再加上蘋果點綴。

美味秘訣

運用丁香及肉桂的特殊香味，可為夏日茶飲創造出令人驚喜的好滋味。



蜜柚馬鞭草冰紅茶

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	50 毫升

蜜柚馬鞭草冰紅茶

水蜜桃糖漿	10 毫升
馬鞭草	10 毫升
接骨木糖漿	15 毫升
葡萄柚汁	30 毫升
冰塊	適量

做法

• 紅茶茶底做法：

1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 蜜柚馬鞭草冰紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅茶，葡萄柚汁，水蜜桃糖漿，接骨木糖漿在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊後，攪拌後放上馬鞭草點綴即可。

美味秘訣

微酸的葡萄柚汁加上俱有清新風味的馬鞭草，再搭配立頓紅茶，為炎熱的夏天馬上消暑！



榛果草莓冰紅茶

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	60 毫升

榛果草莓冰紅茶

榛果糖漿	10 毫升
新鮮草莓	2 顆
冰塊	適量

做法

• 紅茶茶底做法：

1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 榛果草莓冰紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅紅茶，檸檬汁，百香果糖漿和可爾必思在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊後，再緩慢倒入適量蘇打水。

美味秘訣

百香果搭配可爾必思，創造出茶飲最特殊的風味。