

# 카페 메뉴 레시피

## ● 에스프레소 (hot)

재료: 에스프레소 2샷

1. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
2. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 아메리카노 (hot)

재료: 에스프레소 2샷, 뜨거운 물 300ml

1. 뜨거운 물 300ml를 컵에 붓습니다.
2. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
3. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 아메리카노 (Ice)

재료: 에스프레소 2샷, 얼음, 물 200ml

1. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
2. 물 200ml를 컵에 붓습니다.
3. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 카페라떼 (hot)

재료: 에스프레소 2샷, 우유 250ml

1. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
2. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
3. 우유 250ml를 스팀합니다.
4. 스팀 우유 250ml를 컵에 붓습니다.

## ● 카페라떼 (Ice)

재료: 에스프레소 2샷, 얼음, 우유 200ml

1. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
2. 우유 200ml를 컵에 붓습니다.
3. 에스프레소 2샷을 추출합니다.

- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 카푸치노 (hot)

재료: 에스프레소 2샷, 우유 250ml

- 에스프레소 2샷을 추출합니다.
- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
- 우유 250ml를 스팀합니다.
- 컵에 스팀우유를 붓습니다.
- 스푼으로 우유거품을 2cm정도 올립니다.

## ● 바닐라라떼 (hot)

재료: 바닐라 시럽 2펌프, 에스프레소 2샷, 우유 250ml

- 컵에 바닐라 시럽 2펌프를 넣습니다.
- 에스프레소 2샷을 추출합니다.
- 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
- 우유 250ml를 스팀합니다.
- 컵에 스팀우유를 붓습니다.

## ● 바닐라라떼 (Ice)

재료: 바닐라 시럽 2펌프, 에스프레소 2샷, 얼음, 우유 200ml

- 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
- 에스프레소 2샷을 추출합니다.
- 우유 200ml를 컵에 붓습니다.
- 컵에 바닐라 시럽 2펌프를 넣어 섞습니다.
- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 헤이즐넛라떼 (hot)

재료: 헤이즐넛시럽 2펌프, 에스프레소 2샷, 우유 250ml

- 컵에 헤이즐넛 시럽 2펌프를 넣습니다.
- 에스프레소 2샷을 추출합니다.
- 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
- 우유 250ml를 스팀합니다.
- 컵에 스팀우유를 붓습니다.

## ● 헤이즐넛라떼 (Ice)

재료: 헤이즐넛 시럽 **2**퍽프, 에스프레소 **2**샷, 얼음, 우유 **200ml**

1. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
2. 에스프레소 **2**샷을 추출합니다.
3. 에스프레소에 헤이즐넛 시럽 **2**퍽프를 넣어 섞습니다.
4. 우유 **200ml**를 컵에 붓습니다.
5. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

## ● 아인슈페너 (hot)

재료: 크림베이스 **2**스푼, 에스프레소 **2**샷, 뜨거운 물 **300ml**, 초코파우더

1. 뜨거운 물 **300ml**를 컵에 붓습니다.
2. 에스프레소 **2**샷을 추출합니다.
3. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
4. 크림베이스 **2**스푼을 올립니다.
5. 초코파우더를 뿌립니다.

## ● 아인슈페너 (Ice)

재료: 크림베이스 **2**스푼, 에스프레소 **2**샷, 얼음, 물 **200ml**, 초코파우더

1. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
2. 물 **200ml**를 컵에 붓습니다.
3. 에스프레소 **2**샷을 추출합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
5. 크림베이스 **2**스푼을 올립니다.
6. 초코파우더를 뿌립니다.

## ● 카페모카(hot)

재료: 초코 소스 **1**스푼, 에스프레소 **2**샷, 우유 **250ml**

1. 초코 소스 **1**스푼을 컵에 넣습니다.
2. 에스프레소 **2**샷을 추출합니다.
3. 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
4. 우유 **250ml**를 스팀합니다.
5. 스팀 우유를 컵에 붓습니다.

## ● 카페모카(Ice)

재료: 초코 소스 1스푼, 에스프레소 2샷, 얼음, 우유 200ml

1. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
2. 에스프레소에 초코 소스 1스푼을 넣어 섞습니다.
3. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
5. 우유 200ml를 컵에 붓습니다.

## ● 카라멜마끼아또 (hot)

재료: 카라멜 소스 1스푼, 카라멜시럽 1펌프, 에스프레소 2샷, 우유 250ml

1. 카라멜 소스 1스푼을 컵에 넣습니다.
2. 카라멜시럽 1펌프를 컵에 넣습니다.
3. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
5. 우유 250ml를 스팀합니다.
6. 스팀 우유를 컵에 붓습니다.
7. 스푼으로 우유거품을 2cm정도 올립니다.
8. 카라멜소스를 드리즐링합니다.

## ● 카라멜마끼아또 (Ice)

재료: 카라멜 소스 1스푼, 카라멜시럽 1펌프, 에스프레소 2샷, 우유 200ml

1. 에스프레소 2샷을 추출합니다.
2. 에스프레소에 카라멜 소스 1스푼을 넣습니다.
3. 에스프레소에 카라멜시럽 1펌프를 넣어 섞습니다.
4. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
5. 우유 200ml를 컵에 붓습니다.
6. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
7. 스푼으로 우유거품을 2cm정도 올립니다.
8. 카라멜소스를 드리즐링합니다.

## ● 초콜릿 라떼 (hot)

재료 : 초코 파우더 2컵, 우유250ml

1. 초코 파우더 2컵을 컵에 담아줍니다.
2. 우유 250ml를 스팀합니다.
3. 스팀 우유를 컵에 부어 섞습니다.

## ● 초콜릿 라떼 (ice)

재료 : 초코 파우더 2컵, 우유200ml, 얼음

1. 초코 파우더 2컵을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 10ml를 컵에 넣어 섞습니다.
3. 우유 200ml를 컵에 부어 섞습니다.
4. 얼음을 컵 가득히 채워줍니다.

## 고구마 라떼 (hot)

재료 : 고구마 파우더 2컵, 우유250ml

1. 고구마 파우더 2컵을 컵에 담아줍니다.
2. 우유 250ml를 스팀합니다.
3. 스팀 우유를 컵에 붓고 섞습니다.

## 고구마 라떼 (ice)

재료 : 고구마 파우더 2컵, 우유200ml, 얼음

1. 고구마 파우더 2컵을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 10ml를 컵에 넣고 고구마 파우더를 섞습니다.
3. 우유 200ml를 컵에 담고 섞습니다.
4. 얼음을 컵 가득히 채워줍니다.

## 딸기라떼

재료: 딸기 베이스 60g, 우유 200ml, 얼음

1. 딸기 베이스 60g를 컵에 담아줍니다.
2. 우유 200ml를 컵에 부어 섞습니다.
3. 컵에 얼음을 가득 담아줍니다.

## 아이스티

재료: 아이스티 베이스 200ml, 얼음

1. 아이스티 베이스 200ml를 컵에 부어줍니다.
2. 얼음을 컵가득 채워줍니다.

## 히비스커스 (Hot)

재료: 히비스커스 티백, 뜨거운물 300ml

1. 히비스커스 티백 1개를 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 300ml를 부어주고 5분간 기다려줍니다.

## 히비스커스 (Ice)

재료: 히비스커스 티백, 뜨거운물 200ml, 얼음

1. 히비스커스 티백 1개를 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 200ml를 부어주고 5분간 기다려줍니다.
3. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
4. 히비스커스 티를 얼음컵에 부어줍니다.

## 얼그레이(Hot)

재료: 얼그레이티백, 뜨거운물 300ml

1. 얼그레이티백 1개를 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 300ml를 부어주고 5분간 기다려줍니다.

## 얼그레이 (Ice)

재료: 얼그레이티백, 뜨거운물200ml,얼음

1. 얼그레이티백 1개를 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 200ml를 부어주고 5분간 기다려줍니다.
3. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.
3. 우려진 얼그레이 티를 얼음컵에 부어줍니다.

## 레몬차(hot)

재료 : 레몬청 3 스푼, 뜨거운물300ml

1. 레몬청 3스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물300ml를 컵에 부어 섞습니다.

## 레몬차(ice)

재료 : 레몬청 3 스푼, 물200ml, 얼음

1. 레몬청 3스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 물200ml를 컵에 부어 섞습니다.
3. 얼음 가득 1컵을 준비합니다.

## 자몽차(hot)

재료 : 자몽청 3 스푼, 뜨거운물300ml

1. 자몽청 3스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물300ml를 컵에 부어 섞습니다.

## 자몽차(ice)

재료 : 자몽청 3 스푼, 물200ml, 얼음

1. 자몽청 3스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 물200ml를 컵에 부어 섞습니다.
3. 얼음을 컵 가득 담아줍니다.

## 대추차(hot)

재료 : 대추청 3 스푼, 뜨거운물300ml

1. 대추청 3스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물300ml를 컵에 부어 섞습니다.

## 레몬 에이드

재료: 레몬청 5스푼, 사이다 200ml, 얼음

1. 레몬청 5스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 사이다 200ml를 부어 섞습니다.
3. 얼음을 컵이 가득차게 채워줍니다.



## 자몽 에이드

재료: 자몽청 5스푼, 사이다 200ml, 얼음

1. 자몽청 5스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 사이다 200ml를 부어 섞습니다.
3. 얼음을 컵이 가득차게 채워줍니다.

## 청포도 에이드

재료: 청포도청 5스푼, 사이다 200ml, 얼음

1. 청포도청 5스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 사이다 200ml를 부어 섞습니다.
3. 얼음을 컵이 가득차게 채워줍니다.

## 요거트 스무디

재료: 우유 150ml, 요거트파우더 2컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml를 넣어줍니다.
2. 요거트파우더 2컵을 추가해 줍니다.
3. 마지막으로 얼음 1컵을 넣고 요거트 블렌더를 갈아줍니다.

## 딸기요거트 스무디

재료: 우유 150ml, 요거트파우더 2컵, 냉동 딸기 1컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml를 넣어줍니다.
2. 요거트파우더 2컵, 냉동 딸기 1컵을 추가해 줍니다.
3. 얼음 1컵을 넣고 딸기요거트 블렌더를 갈아줍니다.

## 블루베리요거트 스무디

재료: 우유150m, 요거트파우더2컵, 냉동 블루베리1컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml를 넣어줍니다.
2. 요거트파우더 2컵, 냉동 블루베리1컵을 추가해 줍니다.
3. 얼음1컵을 넣고 블루베리요거트 블랜더를 갈아줍니다.

## 자바칩 프라페

재료: 우유150ml, 자바칩파우더3컵, 얼음

1. 블렌더에 우유150ml, 자바칩파우더3컵, 얼음1컵을 넣고 갈아줍니다.
2. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.

## 민트초코 프라페

재료: 우유150ml, 민트초코파우더3컵, 얼음

1. 우유150ml, 민트초코파우더3컵, 얼음1컵을 넣고 민트초코 블랜더를 갈아줍니다.
2. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.

## 쿠앤크 프라페

재료 : 우유150ml, 쿠앤크파우더3컵, 얼음, 물

1. 우유150ml와 쿠앤크파우더3컵, 얼음1컵을 넣고 쿠앤크 블랜더를 갈아줍니다.
2. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.