

행복한카페 메뉴 레시피

• 에스프레소 (hot)

재료: 에스프레소 2 샷

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

• 아메리카노 (hot)

재료: 에스프레소 2 샷, 뜨거운 물 300ml

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

• 아메리카노 (Ice)

재료: 에스프레소 2 샷, 얼음, 물 200ml

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

• 카페라떼 (hot)

재료: 에스프레소 2 샷, 우유 250ml

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

• 카페라떼 (Ice)

재료: 에스프레소 2 샷, 얼음, 우유 200ml

1. 얼음 가득 1 컵을 준비합니다.
2. 우유 200ml 를 컵에 붓습니다.
3. 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

• 카푸치노 (hot)

재료: 에스프레소 2 샷, 우유 250ml

1. 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
2. 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
3. 우유 250ml 를 스팀합니다.
4. 컵에 스팀우유를 붓습니다.
5. 스푼으로 우유거품을 2cm 정도 올립니다.

• 바닐라라떼 (hot)

재료: 바닐라 시럽 2 펌프, 에스프레소 2 샷, 우유 250ml

1. 컵에 바닐라 시럽 2 펌프를 넣습니다.
2. 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
3. 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
4. 우유 250ml 를 스팀합니다.
5. 컵에 스팀우유를 붓습니다.

• 바닐라라떼 (Ice)

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

1. 얼음 가득 1 컵을 준비합니다.
2. 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
3. 우유 200ml 를 컵에 붓습니다.
4. 컵에 바닐라 시럽 2 펌프를 넣어 섞습니다.

- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

• 헤이즐넛라떼 (hot)

재료: 헤이즐넛시럽 2 펌프, 에스프레소 2 샷, 우유 250ml

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

• 헤이즐넛라떼 (Ice)

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

- 얼음 가득 1 컵을 준비합니다.
- 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
- 에스프레소에 헤이즐넛 시럽 2 펌프를 넣어 섞습니다.
- 우유 200ml 를 컵에 붓습니다.
- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.

• 아인슈페너 (hot)

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

- 뜨거운 물 300ml 를 컵에 붓습니다.
- 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
- 추출한 샷을 컵에 붓습니다.
- 크림베이스 2 스푼을 올립니다.
- 초코파우더를 뿌립니다.

• 아인슈페너 (Ice)

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

1. 얼음 가득 1 컵을 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 1 스푼, 에스프레소 2 샷, 얼음, 우유 200ml

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

• 카라멜마끼아또 (hot)

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

1. 카라멜 소스 1 스푼을 컵에 넣습니다.
2. 카라멜시럽 1 펌프를 컵에 넣습니다.
3. 에스프레소 2 샷을 추출합니다.
4. 추출한 샷을 컵에 부어 섞습니다.
5. 우유 250ml 를 스팀합니다.

6. 스팀 우유를 컵에 붓습니다.
7. 스푼으로 우유거품을 2cm 정도 올립니다.
8. 카라멜소스를 드리즐링합니다.

• 카라멜마끼아또 (Ice)

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

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

• 초콜릿 라떼 (hot)

재료 : 초코 파우더 2 컵, 우유 250ml

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

• 초콜릿 라떼 (ice)

재료 : 초코 파우더 2 컵, 우유 200ml, 얼음

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

고구마 라떼 (hot)

재료 : 고구마 파우더 2 컵, 우유 250ml

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

고구마 라떼 (ice)

재료 : 고구마 파우더 2 컵, 우유 200ml, 얼음

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

딸기라떼

재료: 딸기 베이스 60g, 우유 200ml, 얼음

1. 딸기 베이스 60g 를 컵에 담아줍니다.
2. 우유 200ml 를 컵에 부어 섞습니다.
3. 컵에 얼음을 가득 담아줍니다.

아이스티

재료: 아이스티 베이스 200ml, 얼음

1. 아이스티 베이스 200ml 를 컵에 부어줍니다.
2. 얼음을 컵가득 채워줍니다.

히비스커스 (Hot)

재료: 히비스커스 티백, 뜨거운물 300ml

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

히비스커스 (Ice)

재료: 히비스커스 티백, 뜨거운물 200ml, 얼음

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

얼그레이(Hot)

재료: 얼그레이티백, 뜨거운물 300ml

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

얼그레이 (Ice)

재료: 얼그레이티백, 뜨거운물 200ml,얼음

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

레몬차(hot)

재료 : 레몬청 3 스푼, 뜨거운물 300ml

1. 레몬청 3 스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 300ml 를 컵에 부어 섞습니다.

레몬차(ice)

재료 : 레몬청 3 스푼, 물 200ml, 얼음

1. 레몬청 3 스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 물 200ml 를 컵에 부어 섞습니다.
3. 얼음 가득 1 컵을 준비합니다.

자몽차(hot)

재료 : 자몽청 3 스푼, 뜨거운물 300ml

1. 자몽청 3 스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 300ml 를 컵에 부어 섞습니다.

자몽차(ice)

재료 : 자몽청 3 스푼, 물 200ml, 얼음

1. 자몽청 3 스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 물 200ml 를 컵에 부어 섞습니다.
3. 얼음을 컵 가득 담아줍니다.

대추차(hot)

재료 : 대추청 3 스푼, 뜨거운물 300ml

1. 대추청 3 스푼을 컵에 담아줍니다.
2. 뜨거운물 300ml 를 컵에 부어 섞습니다.

레몬 에이드

재료: 레몬청 5 스푼, 사이다 200ml, 얼음

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

자몽 에이드

재료: 자몽청 5 스푼, 사이다 200ml, 얼음

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

청포도 에이드

재료: 청포도청 5 스푼, 사이다 200ml, 얼음

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

요거트 스무디

재료: 우유 150m, 요거트파우더 2 컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml, 요거트파우더 2 컵, 얼음 1 컵을 넣고 갈아줍니다.

딸기요거트 스무디

재료: 우유 150m, 요거트파우더 2 컵, 냉동 딸기 1 컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml, 요거트파우더 2 컵, 냉동 딸기 1 컵, 얼음 1 컵을 넣고 갈아줍니다.

블루베리요거트 스무디

재료: 우유 150m, 요거트파우더 2 컵, 냉동 블루베리 1 컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml, 요거트파우더 2 컵, 냉동 블루베리 1 컵, 얼음 1 컵을 넣고 갈아줍니다.

자바칩 프라페

재료: 우유 150ml, 자바칩파우더 3 컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml, 자바칩파우더 3 컵, 얼음 1 컵을 넣고 갈아줍니다.
2. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.

민트초코 프라페

재료: 우유 150ml, 민트초코파우더 3 컵, 얼음

1. 블렌더에 우유 150ml, 민트초코파우더 3 컵, 얼음 1 컵을 넣고 갈아줍니다.
2. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.

쿠앤크 프라페

재료 : 우유 150ml, 쿠앤크파우더 3 컵, 얼음, 물

1. 우유 150ml 와 쿠앤크파우더 3 컵, 얼음 1 컵를 갈아줍니다.
4. 휘핑크림을 올려 마무리합니다.