

【檸檬香玫瑰紅茶】

食譜來源：毓秀私房醬



與三五好友的休憩聚會，自然少不了來一杯香醇的玫瑰花茶，以增添淡淡的優雅氣氛。

材料：

1. 紅茶
2. 檸檬

調味料：

1. 毓秀私房醬_玫瑰花釀……………適量

做法：

1. 將沖泡好的紅茶，或您喜歡的各種茶，依個人喜好的甜度，加入適量玫瑰花釀與少許的檸檬汁即可。

說說醬：

除了玫瑰的芬芳、絕美的色澤，特別的是，還有來自玫瑰花瓣本身的蜜香。毓秀私房醬的玫瑰花釀，是您不可錯過的好味道喔。

告訴您一個小祕密，想知道這誘人的茶色是怎麼來的嗎？關鍵就在於…檸檬。

使用玫瑰花釀在泡茶時，一開始會呈現橘粉色，但是擠幾滴檸檬汁下去，茶色就會馬上從橘粉變成鮮豔的玫瑰粉喔。

這奇妙的時刻，等您自己來體驗！