

首届“来凤藤茶”新茶饮创意大赛

作品设计（示例）

作品名称	恋恋轻“藤”				
创作人	程 xx	手机	159xxxx3720	县市	北京市
单位名称	北京中农促茶文化发展有限公司			职务	产品策划
作品创意					
原创性	☒ 是		☐ 否		
创意简介	定位：新中式养生轻奢茶饮 概念：以来凤藤茶（国家地理标志产品）为基底，结合当季鲜果与草本元素，打造“清甜回甘、低卡轻负担”的轻养生茶饮。 亮点： 三重口感：藤茶清冽 → 果香漫溢 → 奶盖绵密 视觉符号：杯底模拟藤蔓纹理（芒果纤维+茶冻） 健康标签：0 添加糖、黄酮素（藤茶核心成分）保留率达 90%				
作品配料及配比					
配方设计（500ml 杯量）					
层级	材料	配比/用量	作用说明		
茶底	来凤藤茶冷萃液	150ml	主风味，冷萃保留清甜回甘		
果肉层	贵妃芒果茸	80g	甜感支撑，纤维模拟藤蔓		
凝冻层	藤茶冻	50g	增加咀嚼感，强化茶韵		
冰沙层	芒果冰沙	100g	绵密口感，平衡茶涩		
奶盖	羽衣甘蓝芝士奶盖	50ml	草本咸香，渐变青绿色		
装饰	烘干藤茶叶	少许	提升精致感		
作品制作流程					

Step 1 预处理

藤茶冷萃液：5g 藤茶叶 + 200ml 4℃冰水，冷藏慢萃 6 小时，过滤备用

藤茶冻：100ml 藤茶热泡液 + 1g 寒天粉煮沸，冷藏定型后切丁

羽衣甘蓝奶盖：奶油奶酪 30g+淡奶油 50ml+牛奶 20ml+羽衣甘蓝粉 2g+海盐 0.5g，打发至浓稠

Step 2 杯体组装（分层结构自下而上）

杯底：铺入芒果果茸（保留部分纤维不搅碎）

凝冻层：加入藤茶冻丁

冰沙层：藤茶冷萃液 150ml + 芒果果肉 50g + 冰块 80g，破壁机打 15 秒倒入杯中

封顶：缓慢倒入羽衣甘蓝奶盖，形成自然渐变

点睛：置烘干藤茶叶于奶盖

作品照片



创作人签字：程 xx

日期：2025 年 7 月 10 日