

레몬에이드(탄산수사용)

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|--|--|--------|---|
|  | ④ 탄산수 | 150 ml | 〈 토핑 〉 애플민트 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ③ 얼음 | 150 g | |
| | ② 설탕시럽 | 10 ml | |
| | ① SM후루리 리얼레몬에이드 | 50 g | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① 컵(14oz)에 SM후루리리얼레몬에이드(50g)를 투입 ② 설탕시럽(10ml)을 투입 ③ 얼음(150g)을 투입 ④ 탄산수(150ml)를 투입 ⑤ 잘 혼합한 후 제공 | | |

레몬에이드(사이다사용)

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|---|--|--------|---|
|  | ③ 사이다 | 150 ml | 〈 토핑 〉 애플민트 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ② 얼음 | 150 g | |
| | ① SM후루리 리얼레몬에이드 | 50 g | |
| | | | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① 컵(14oz)에 SM후루리리얼레몬에이드(50g)를 투입 ② 얼음(150g)을 투입 ③ 사이다(150ml)를 투입 ④ 잘 혼합한 후 제공 | | |

블루레몬에이드

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|---|--|--------|-------------------------------|
|  | ④ 탄산수 | 150 ml | 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ③ 얼음 | 150 g | |
| | ② SM토라니 블루큐라소시럽 | 15 ml | |
| | ① SM후루리 리얼레몬에이드 | 40 g | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① 컵(14oz)에 SM후루리리얼레몬에이드(40g)를 투입 ② SM토라니블루큐라소시럽(15ml)을 투입 ③ 얼음(150g)을 투입 ④ 탄산수(150ml)를 투입 ⑤ 잘 혼합한 후 제공 | | |

리얼레몬리

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|--|---|--------|---|
|  | ③ 얼수 | 200 ml | 〈 토핑 〉 레몬슬라이스 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ② 설탕시럽 | 20 ml | |
| | ① SM후루리 리얼레몬에이드 | 50 g | |
| | | | |
| 제조방법 (10oz기준) | ① 컵(10oz)에 SM후루리리얼레몬에이드(50g)를 투입 ② 설탕시럽(20ml)을 투입 ③ 얼수(200ml)를 투입 ④ 잘 혼합한 후 제공 | | |

리얼레몬슬러시(SM Big Biz 사용)

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|--|---|---------|---|
|  | ③ 설탕시럽 | 200 ml | < 토피ング > 애플민트 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ② SM후루리 리얼레몬에이드 | 1000 g | |
| | ① 물 | 2500 ml | |
| | | | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① (블렌더 볼에) 물(2500ml)을 투입 ② SM후루리리얼레몬에이드(1000g)을 투입 ③ 설탕시럽(200ml)을 투입 ④ SM바이라믹스블렌더를 이용하여, 약 60초간 저속 블렌딩 ※ 블렌딩시 XL 블렌더 사용 권장 ⑤ SM빅비즈 슬러시기에 혼합물을 넣고 슬러시 모드 가동 ⑥ 컵(14oz)에 담아 제공 | | |

리얼레몬스무디

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|---|--|-------|---|
|  | ④ 얼음 | 200 g | < 토피ング > 애플민트 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ③ 설탕시럽 | 40 ml | |
| | ② SM후루리 리얼레몬에이드 | 70 g | |
| | ① 물 | 50 ml | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① (블렌더 볼에) 물(50ml)를 투입 ② SM후루리리얼레몬에이드(70g)를 투입 ③ 설탕시럽(40ml)을 투입 ④ 얼음(200g)을 투입 ⑤ SM바이라믹스블렌더를 이용하여, 약 28초간 블렌딩 ※ 블렌딩시 QUIET ONE #6 사용 권장 ⑥ 컵(14oz)에 담아 제공 | | |

블루레몬슬러시(SM Big Biz 사용)

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|---|---|---------|---|
|  | ③ SM토라니 블루큐라소시럽 | 200 ml | < 토피ング > 애플민트 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ② SM후루리 리얼레몬에이드 | 1000 g | |
| | ① 물 | 2500 ml | |
| | | | |
| 제조방법 (14oz기준) | ① (블렌더 볼에) 물(2500ml)을 투입 ② SM후루리리얼레몬에이드(1000g)을 투입 ③ SM토라니블루큐라소시럽(200ml)을 투입 ④ SM바이라믹스블렌더를 이용하여, 약 60초간 저속 블렌딩 ※ 블렌딩시 XL 블렌더 사용 권장 ⑤ SM빅비즈 슬러시기에 혼합물을 넣고 슬러시 모드 가동 ⑥ 컵(14oz)에 담아 제공 | | |

레몬블랙티

| 사진 | 자재 | 투입량 | 비고 |
|--|--|--------|---|
|  | ③ 설탕시럽 | 20 ml | < 토피ング > 레몬슬라이스 등 기호에 따라 자재 투입량은 상이할 수 있음 |
| | ② SM후루리 리얼레몬에이드 | 50 g | |
| | ① 홍차 | 200 ml | |
| | | | |
| 제조방법 (10oz기준) | ① 컵(10oz)에 홍차(200ml)를 우려냄 ② SM후루리리얼레몬에이드(50g)를 투입 ③ 설탕시럽(20ml)을 투입 ④ 잘 혼합한 후 제공 | | |