



**Rasa dan aroma limau nipis
segar dalam setiap gelas**

**Resipi Minuman Istimewa
Serbuk Limau Nipis Knorr**

www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**



Pastikan jualan paling laris anda kekal segar dengan Serbuk Limau Nipis Knorr

Serbuk
Limau Nipis
Knorr
400g



100 gelas Limau Ais. Hanya 4g
Serbuk Limau Nipis Knorr untuk
setiap gelas bersaiz 100ml

Pati Limau Nipis

Pati Limau Nipis

Air	300 gm
Serbuk Limau Nipis Knorr	100 gm

Masukkan semua ramuan ke dalam mangkuk dan gaul rata.
Sedia untuk digunakan.





Barli Limau Biji Selasih

Air Barli

Air	2000 ml
Barli	100 gm
Daun Pandan	3 keping

Didihkan barli, daun pandan dan air di dalam periuk.
Renehkan selama setengah jam. Ketepikan.

Barli Limau Biji Selasih

Air Gula	30 gm
Biji Selasih	10 gm
Air Barli (tersedia)	200 ml
Pati Limau Nipis (tersedia)	20 ml
Ais Batu	100 gm

Masak biji selasih di dalam air sehingga mendidih.
Tapis dan ketepikan.

Campurkan air barli dengan ramuan lain.

Hiaskan dengan hirisan limau segar dan barli.

Jumlah hidangan: 360 ml





Limau Cincau Serai

Pati Jus Serai

Air	3000 ml
Serai	500 gm
Daun Pandan	3 keping

Limau Cincau Serai

Pati Jus Serai (tersedia)	150 ml
Air Gula	30 ml
Cincau (dicincang)	50 gm
Pati Limau Nipis (tersedia)	20 ml
Ais Batu	100 gm

Didihkan serai, daun pandan dan air di dalam periuk selama setengah jam.

Alihkan dari api dan gaul rata dengan ramuan lain. Sedia untuk dihidang.

Hiaskan dengan hirisan limau nipis dan batang serai. Hidangkan segera.

Jumlah hidangan: 350 ml





Limau Asam Boi

Limau Asam Boi

Air	180 ml
Air Gula	30 ml
Asam Boi	2 biji
Pati Limau Nipis (tersedia)	20 ml
Ais Batu	120 gm

Gaul rata semua ramuan dengan pati limau nipis.
Sedia untuk digunakan.

Hiaskan dengan hirisan limau nipis segar dan
daun pudina.

Jumlah hidangan: 350 ml





Freezy Limau Laici

Limau Laici

Buah Laici (tin)	9 ulas
Pati Air Laici	150 ml
Air Gula	100 ml
Pati Limau Nipis (tersedia)	60 ml
Air	50 ml
Ais Batu	500 gm

Kisar semua ramuan sehingga halus.

Hiaskan dengan limau nipis segar, daun pudina dan letakkan buah laici di atas.

Hidang segera.

Jumlah hidangan: 3





Freezy Timun Pudina

Timun Pudina

Timun Jepun (dipotong kiub besar)	250 gm
Daun Pudina	10 gm
Pati Limau Nipis (tersedia)	50 gm
Ais Batu	500 gm
Air Gula	200 gm
Air	50 ml

Kisar semua ramuan sehingga halus.

Tuang keluar dari pengisar dan hidangkan segera.

Hiaskan dengan daun pudina, hirisan limau nipis segar dan timun yang dihiris batang.

Jumlah hidangan: 830 ml





Smoothie Limau Oren

Smoothie Limau Oren

Ais Batu	500 gm
Air	50 ml
Pati Limau Nipis (tersedia)	50 gm
Jem Oren Marmalade Lady's Choice	250 gm

Kisar semua ramuan sehingga halus. Tuang keluar dari pengisar dan hidangkan segera.

Hiaskan dengan daun pudina, hirisan limau nipis dan oren.

Jumlah hidangan: 850 ml





Strawberry Fields

Strawberry Fields

Ais Batu	200 gm
Air	50 gm
Pati Limau Nipis (tersedia)	50 gm
Daun Rosemary	15 gm
Isi Strawberry	150 gm
Jem Strawberi Lady's Choice	200 gm

Hiasan

Air Soda	100 gm
Strawberi Segar	
Hirisan Limau Nipis	
Daun Rosemary	

Kisar semua ramuan sehingga halus. Tuang keluar.
Tambahkan air soda dan ramuan hiasan.

Hidang segera.

Jumlah hidangan: 765 ml





Smoothie Limau Nenas

Smoothie Limau Nenas

Ais Batu	500 gm
Air	100 gm
Air Gula	50 gm
Pati Limau Nipis (tersedia)	50 gm
Jem Nenas	100 gm
Nenas (potong bulat - tin)	200 gm
Daun Pudina	4 gm

Kisar semua ramuan sehingga halus. Tuang keluar dari pengisar dan hidang segera.

Hiaskan dengan hirisan limau nipis, nenas dan daun pandan.

Jumlah hidangan: 1 liter





Teh O Ais Limau

Pati Air Teh

Air	1000 ml
Serbuk Teh Lipton	20 gm

Didihkan air dan masukkan Serbuk Teh Lipton.
Sedia untuk digunakan.

Teh O Ais Limau

Pati Air Teh (tersedia)	200 ml
Pati Limau Nipis (tersedia)	20 gm
Air Gula	35 gm
Air Batu	150 gm

Gaul rata semua ramuan dan hiaskan dengan hirisan limau nipis. Hidang segera.

Jumlah hidangan: 5





Limau Halia Ais

Pati Teh Halia

Halia (dihiris)	50 gm
Daun Pandan	20 gm
Air	1000 ml
Teh Uncang Lipton Yellow Label	3 uncang

Didihkan semua ramuan selama 3 minit. Masukkan uncang teh ke dalam air mendidih & seduh selama 5 minit. Tapis dan sedia untuk digunakan.

Limau Halia Ais

Pati Teh Halia (tersedia)	70 ml
Pati Limau Nipis (tersedia)	30 gm
Air Gula	30 gm
Halia (dihiris)	15 gm
Limau Nipis (dihiris)	1 keping
Ais Batu	150 gm

Gaul rata semua ramuan di dalam gelas, tambahkan ais batu dan hias dengan hirisan halia dan limau nipis. Hidang segera.

Jumlah hidangan: 1



Pastikan jualan paling laris
anda kekal segar dengan
Serbuk Limau Nipis Knorr



Unilever (Malaysia) Holdings Sdn Bhd
Level 33 - 35, Menara TM, Jalan Pantai Baru,
59200 Kuala Lumpur, Malaysia.

Tel: 603-2246 2288

Fax: 603-2284 2878

www.ufs.com

