

飲料調製

紅茶/綠茶拿鐵奶蓋

指導老師:葉佳聖

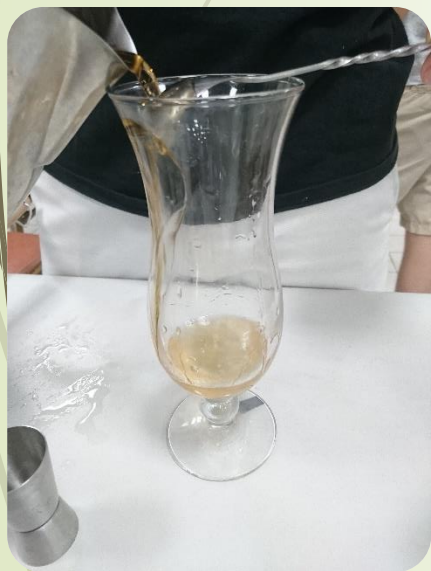
組員

9A3M0901 郭魏嘉

9A3M0902 林柏序

紅茶拿鐵奶蓋

先將1包紅茶茶包加到3500CC熱開水中悶煮15分鐘。
取約150ML牛奶以倒入奶泡壺中打成細緻奶泡。
將煮好之紅茶取出冷卻,加入糖漿再緩緩倒入奶泡即可。



1



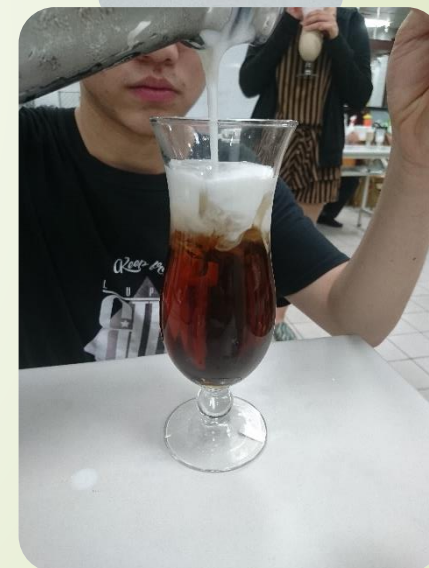
2



3



4



5



綠茶拿鐵奶蓋

- 先將1包綠茶茶包加到2500CC熱開水中(約75度)悶煮15分鐘。
- 取約150ML牛奶以倒入奶泡壺中打成細緻奶泡。
- 將煮好之綠茶取出冷卻,加入糖漿再緩緩倒入奶泡即可。





心得

茶類奶蓋系列還是需要加一點糖漿來提味才可以,單喝有點沒味道,若茶煮太久苦味出來那更糟糕!

發現將紅茶奶蓋中的糖換成杏仁糖漿味道頗搭是個不錯的飲品。