

70 MÓN THỨC UỐNG “TAKE AWAY” PHA CHẾ TẠI NHÀ

• LÂM TIÊN NHI



NG CDTM
VIỆN
41.8
112 M
18
25-04



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ



70 MÓN THỨC UỐNG “TAKE AWAY” PHA CHẾ TẠI NHÀ

LÂM TIÊN NHÌ

(In lần 3)

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI
THƯ VIỆN
Số: 5125-24



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ



Lời nói đầu

Thức uống gồm hai loại cơ bản là thức uống có cồn và không có cồn. Chúng khác nhau về mùi vị, hình thức trang trí, loại ly sử dụng cũng như tên gọi người pha chế. Những chuyên viên pha chế rượu được gọi là Bartender. Còn Barista là tên thường gọi những chuyên viên pha chế cà phê và các loại thức uống khác.

Cuốn sách này sẽ giới thiệu đến các bạn những loại thức uống Barista nổi tiếng và được yêu thích nhất tại các quán cà phê "take away" như cà phê Ý, soda Ý, thức uống đá xay, Mojito, sinh tố trái cây đặc biệt... Công thức pha chế được trình bày đơn giản, có nguyên liệu dễ tìm sẽ giúp các bạn pha chế thành công các món thức uống yêu thích và cùng người thân, bạn bè thưởng thức chúng ngay tại nhà.



Cà phê Ý

1. Cà phê Mocha bạc hà đá8
2. Vani Latte đá.....9
3. Baileys Cream đá10
4. Caramel Macchiato đá.....11
5. Cappuccino đá.....12
6. Cà phê Mocha đá.....12

Thạch dùng kèm thức uống đá xay

7. Thạch cà phê.....14
8. Thạch trà xanh15
9. Pudding16

Thức uống cà phê đá xay

10. Chocolate cà phê đá xay.....18
11. Oreo cà phê đá xay19
12. Tiramisu cà phê đá xay20
13. Baileys cacao cà phê đá xay21
14. Hạt dẻ cà phê đá xay22
15. Vani Caramel cà phê đá xay22

Thức uống đá xay không cà phê

16. Chocolate đá xay24
17. Chocolate bạc hà đá xay25
18. Chocolate mật ong phô mai đá xay... 26
19. Chocolate Kitkat đá xay.....27
20. Cookie đá xay28

Mục lục



21. Trà xanh đá xay..... 29
22. Trà xanh bạc hà đá xay 30
23. Sữa chua việt quất đá xay..... 31
24. Cookie trà xanh đá xay..... 32
25. Sữa chua dâu đá xay 33
26. Sữa chua đào đá xay 34
27. Sữa chua chanh dây đá xay..... 35
28. Trà xanh hạnh nhân đá xay 36
29. Trà xanh bơ đá xay 37
30. Sữa chua phúc bồn tử đá xay..... 38
31. Sữa chua dưa lưới đá xay 39
32. Vani dâu đá xay..... 40

Soda Vị

33. Soda dâu.....	42
34. Soda cam.....	43
35. Soda chanh dây.....	44
36. Soda vải.....	45
37. Purple soda.....	46
38. Soda đào.....	47
39. Soda bưởi.....	48
40. Soda kiwi táo xanh.....	49
41. Soda trái cây.....	50

Mojito

42. Mojito chanh.....	52
43. Mojito kiwi.....	53
44. Mojito chanh dây.....	54
45. Mojito dâu.....	55
46. Mojito dâu vải.....	56

Trà sữa - Trà trái cây

47. Trà Ôlong sữa đá.....	58
48. Trà xanh Latte đá.....	59
49. Trà xoài chanh dây.....	60
50. Trà chanh dây Hibicus.....	61
51. Trà đen sữa đá.....	62
52. Trà đào.....	62

Nước trái cây đặc biệt

53. Nước cam vải.....	64
54. Nước chanh dây Hibicus.....	65
55. Nước ổi đào.....	66

Sinh tố trái cây đặc biệt

56. Sinh tố chanh.....	68
57. Sinh tố đào.....	69
58. Sinh tố bưởi.....	70
59. Sinh tố xoài đào.....	70
60. Sinh tố vải Hibicus.....	71
61. Sinh tố cam xoài.....	72
62. Sinh tố Berry.....	73
63. Sinh tố dừa thơm.....	74
64. Sinh tố Sapôchê.....	74
65. Sinh tố táo dưa lưới.....	75
66. Sinh tố trà thanh yên.....	76
67. Sinh tố trái cây hỗn hợp.....	77
68. Granita kiwi táo.....	78
69. Sinh tố đào vải.....	79
70. Granita trái cây.....	79

Một số nguyên liệu pha chế

- Syrup: Còn gọi là sirô, có nhiều hương vị như chocolate, caramel, bạc hà, kiwi, việt quất, đào, chanh dây... Khi pha chế, nên dùng syrup của các hãng Torani, Monin, Teisseira, Davinci để thức uống phù hợp với khẩu vị của người Việt hơn.
- Sauce: Còn gọi là sốt, có hương vị đậm đặc hơn syrup nên thường dùng để trang trí thức uống.
- Pure: Trái cây cô đặc làm từ trái cây nguyên chất, thường dùng cho dòng thức uống sinh tố trái cây.
- Bột Frappe: Loại bột sữa béo chuyên dùng làm các loại thức uống đá xay. Dùng bột Frappe sẽ giúp cô đặc hỗn hợp đá xay và thức uống có độ béo. Có thể tìm mua bột Frappe tại cửa hàng bán thực phẩm như Phương Hà, Thái Hòa...
- Nước đường: Pha nước đường theo tỷ lệ 1kg đường: 1 lít nước (độ ngọt vừa) hoặc 1kg đường: 700ml nước (độ ngọt đậm).
- Kem tươi: Là nguyên liệu thường dùng để trang trí thức uống. Các bạn có thể dùng loại Whipping Cream hoặc Topping Cream tùy theo ý thích.

Dụng cụ pha chế

- Máy xay: Một số loại máy xay chuyên dụng như King Blender, Omniblend V (loại máy trung bình, thời gian xay khoảng 2 phút) hoặc BlendTec, Vitamix (loại máy cao cấp, thời gian xay khoảng 45 giây - 1 phút). Khi pha chế, các bạn nên cho đá tinh khiết vào trước để dễ xay và thức uống nhuyễn mịn hơn.
- Ly: Thức uống Barista thường dùng 2 loại ly có thể tích 12oz (360ml) và 16oz (480ml). Đây là loại ly thông dụng nên bạn có thể dùng ly tại nhà để pha chế.



Cà phê Ý

- Các loại cà phê Ý ở tiệm thường được pha bằng loại máy chuyên dụng. Tuy nhiên khi pha chế tại nhà bạn có thể thay thế bằng cà phê Phin Việt Nam.
- Để món thức uống thơm ngon, bạn nên chọn loại cà phê nguyên chất và trộn theo tỷ lệ 7-3 hoặc 8-2, tức là 70% Robusta – 30% Arabica hoặc 80% Robusta – 20% Arabica.
- Một số cửa hàng bán cà phê nguyên chất cho bạn tham khảo: Nam Long, RuNam, Phương Bình, Laha Coffee, The Marine Coffee... Có thể nhờ nhân viên bán hàng tại các tiệm bán cà phê tư vấn cho bạn sản phẩm và cách pha.



THỰC HIỆN:

- Cho lần lượt sauce chocolate, syrup bạc hà, đá và sữa tươi vào ly.
- Đổ cà phê trực tiếp vào ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce chocolate lên trên.

CÀ PHÊ MOCHA BẠC HÀ ĐÁ

NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 100ml sữa tươi
- 20ml sauce chocolate
- 10ml syrup bạc hà
- Đá tinh khiết



THỰC HIỆN:

- Đổ syrup vani vào ly.
- Cho sữa tươi và kem sữa béo vào bình shaker.
- Đổ đá vào $\frac{1}{2}$ bình.
- Đậy nắp bình. Lắc bình nhanh và đều tay từ 6-7 lần.
- Rót hỗn hợp vừa lắc ra ly. Cho thêm đá và đổ cà phê lên trên.

LƯU Ý:

Món thức uống sẽ ngon hơn khi dùng sữa ít béo (Low Fat Milk)

VANI LATTE

ĐÁ

NGUYÊN LIỆU:

- 40ml cà phê đen
- 120ml sữa tươi lạnh
- 10ml kem sữa béo
- 20ml syrup vani
- Đá tinh khiết





NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 30ml sữa đặc
- 15-20ml rượu Baileys
- 20ml kem sữa tươi
- Một ít bột cacao
- Đá tinh khiết

BAILEYS CREAM ĐÁ

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình shaker. Khuấy nhẹ cho hỗn hợp hòa tan.
- Đổ đá vào $\frac{1}{2}$ bình.
- Đậy nắp bình. Lắc nhanh và đều tay từ 6-7 lần.
- Rót hỗn hợp vừa lắc ra ly.



NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 120ml sữa tươi lạnh
- 10-15ml syrup vani
- 20ml sause caramel
- Đá tinh khiết

Caramel Macchiato ĐÁ

THỰC HIỆN:

- Đổ lần lượt syrup vani, đá và sữa lạnh vào ly.
- Đổ cà phê trực tiếp vào ly.

TRANG TRÍ:
Rưới sause
caramel lên
trên.

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn khi dùng sữa tươi thanh trùng.

THỰC HIỆN:

- Cho lần lượt sauce chocolate, syrup bạc hà, đá và sữa tươi vào ly.
- Đổ cà phê trực tiếp vào ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce chocolate lên trên.

CÀ PHÊ MOCHA BẠC HÀ ĐÁ

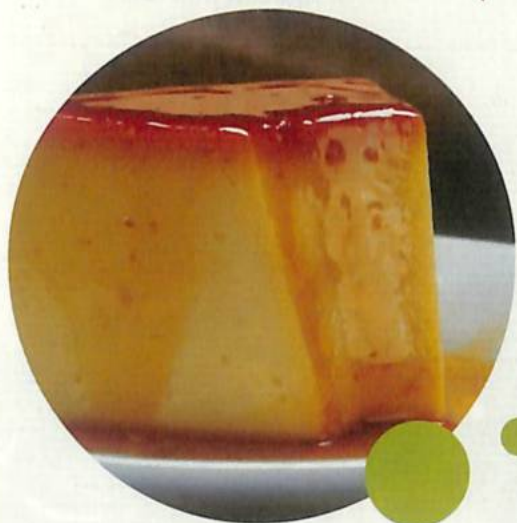
NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 100ml sữa tươi
- 20ml sauce chocolate
- 10ml syrup bạc hà
- Đá tinh khiết



Chạch

dùng kèm
thức uống đá xay



THỰC HIỆN:

- Cho bột rau câu và đường cát trắng vào thau inox.
- Đổ nước sôi vào thau. Dùng muổng khuấy cho rau câu và đường tan hết.
- Đổ cà phê vào khuấy đều.
- Chờ rau câu nguội bớt rồi cho vào tủ mát bảo quản.
- Khi dùng để pha chế thức uống cắt thạch cà phê thành miếng vuông nhỏ vừa ăn.

LƯU Ý:

Nên dùng bột
rau câu pha sẵn
hiệu 3K
(140g/gói)

THẠCH CÀ PHÊ

NGUYÊN LIỆU:

- 140g bột rau câu pha sẵn
- 1 lít nước sôi
- 150ml cà phê
- 140g đường cát trắng

THỰC HIỆN:

- Cho bột rau câu và đường vào thau inox.
- Đổ nước sôi vào thau. Dùng muống khuấy cho rau câu và đường tan hết.
- Đổ syrup trà xanh vào khuấy đều.
- Chờ rau câu nguội bớt rồi cho vào tủ mát bảo quản.
- Khi dùng để pha chế thức uống cắt thạch trà xanh thành miếng vuông nhỏ vừa ăn.

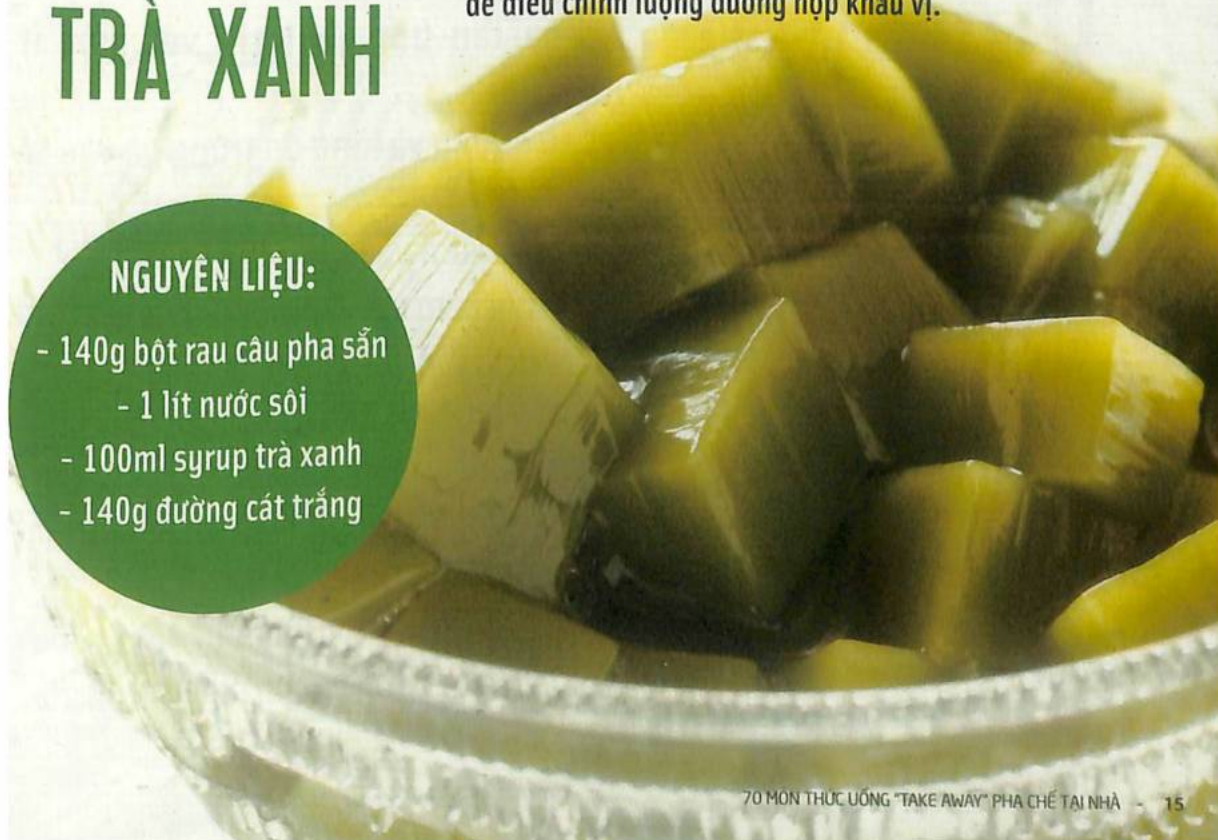
THẠCH TRÀ XANH

LƯU Ý:

- Nên dùng bột rau câu pha sẵn hiệu 3K (140g/gói)
- Có thể thay syrup trà xanh bằng các loại syrup khác hoặc pure trái cây tùy theo ý thích.
- Nên thử vị syrup hoặc pure trước khi cho đường vào để điều chỉnh lượng đường hợp khẩu vị.

NGUYÊN LIỆU:

- 140g bột rau câu pha sẵn
- 1 lít nước sôi
- 100ml syrup trà xanh
- 140g đường cát trắng





Pudding

NGUYÊN LIỆU:

- 160ml sữa tươi
- 250ml kem sữa béo
- 40g đường cát trắng
- 2 lòng đỏ trứng gà
- 8g bột genlatin

THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột genlatin với một ít nước sôi.
- Cho đường và lòng đỏ trứng gà vào tô khuấy tan.
- Đổ sữa tươi và kem sữa vào nồi.
- Bắc nồi kem sữa lên bếp đun nóng trên lửa liu riu. Khi sữa đủ ấm tắt bếp.
- Cho lần lượt trứng và bột genlatin vào nồi hòa tan cùng sữa.
- Chờ hỗn hợp nguội cho vào tủ mát bảo quản.
- Khi dùng để pha chế thức uống cắt pudding thành miếng vuông nhỏ vừa ăn.



Thức uống cà phê đá xay

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI

THƯ VIỆN

Số: 51625-H

- Cà phê đá xay là món thức uống được nhiều bạn trẻ yêu thích. Khi thưởng thức sẽ cảm nhận được vị đắng đặc trưng của cà phê, vị ngọt của syrup hòa quyện với vị béo của kem tươi.
- Các nguyên liệu chính thường dùng để pha chế dòng thức uống này là cà phê, các loại syrup và bột Frappe.
- Cà phê pha càng đậm và thơm thì thức uống càng ngon.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ kem tươi) vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce chocolate (hoặc rắc bột cacao) lên trên.

CHOCOLATE CÀ PHÊ ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 20g bột Frappe
- 30ml sauce chocolate
 - 20ml sữa đặc
 - 30ml sữa tươi
- 10-15ml mật ong
- 1 ly đá tinh khiết

Lưu ý: Thay mật ong bằng syrup chocolate món thức uống sẽ thơm hơn. Dùng kèm với thạch cà phê hoặc pudding.



THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rắc bánh Oreo già nhuyễn lên trên.

OREO

CÀ PHÊ ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 20g bột Frappe
- 20ml syrup Cookies
 - 20ml sữa đặc
 - 40ml sữa tươi
- 1 cái bánh Oreo
 - Nước đường
- 1 ly đá tinh khiết

Lưu ý: Cho lượng nước đường ít nhiều tùy theo khẩu vị.





NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 10g bột Frappe
- 2-3 viên phô mai
- 30ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 1 cái bánh cookie nhỏ
- 10ml rượu Rhum
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TIRAMISU CÀ PHÊ ĐÁ XAY

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi
và rắc ít bột
cacao lên
trên.

Lưu ý: Có thể thay
phô mai bằng 1 cái
bánh Tiramisu nhỏ.



NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 10g bột Frappe
- 30ml rượu Baileys
- 20ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- Nước đường
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

BAILEYS CA CAO CÀ PHÊ ĐÁ XAY

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi
và rắc ít bột
cacao lên
trên.

Lưu ý: Cho lượng
nước đường ít
nhiều tùy theo
khẩu vị.

HẠT DẼ CÀ PHÊ ĐÁ XAY

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn khi cho thêm ít hạnh nhân vào xay chung. Dùng kèm thạch cà phê hoặc pudding.

NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 20g bột Frappe
- 20ml syrup hạt dẻ
- 20ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi lên trên. Có thể rắc thêm hạnh nhân lên kem nếu thích.



NGUYÊN LIỆU:

- 50ml cà phê đen
- 20g bột Frappe
- 20ml syrup vani
- 20ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 20ml sauce caramel
- 1 ly đá tinh khiết

VANI CARAMEL CÀ PHÊ ĐÁ XAY

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce caramel lên trên.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



Thức uống đá xay không cà phê

Nguyên liệu của dòng thức uống này rất đa dạng và phong phú, bao gồm cả bánh, chocolate, trà xanh, trái cây và sữa chua.

Mùi vị của thức uống gắn liền với tên gọi của nó. Vì thế với nguyên liệu chính trong công thức, bạn nên dùng loại nguyên chất.

Đối với món sữa chua đá xay, nên dùng các loại sauce trái cây của hãng Octorber hoặc Berrirno.





NGUYÊN LIỆU:

- 40ml chocolate
- 20g bột Frappe
- 10ml syrup chocolate
- 20ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- 60ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

Chocolate đá xay

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce chocolate lên trên.

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn khi dùng chocolate nguyên chất.



NGUYÊN LIỆU:

- 2 cái bánh KitKat
- 20g bột Frappe
- 15ml syrup bạc hà
- 20ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- 60ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rưới sauce chocolate lên thức uống. Đặt lá bạc hà trên cùng.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Chocolate bạc hà đá xay

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn khi dùng chocolate nguyên chất và sữa ít béo.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và
rưới sauce choco-
late lên trên.

CHOCOLATE

MẬT ONG PHÔ MAI

ĐÁ XAY



NGUYÊN LIỆU:

- 50ml chocolate
- 20g bột Frappe
- 20ml mật ong
- 20g cream cheese
- 10ml rượu Rhum
- 60ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn khi dùng chocolate nguyên chất. Có thể thay Cream Cheese bằng phô mai.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và
rưới sauce choco-
late lên trên

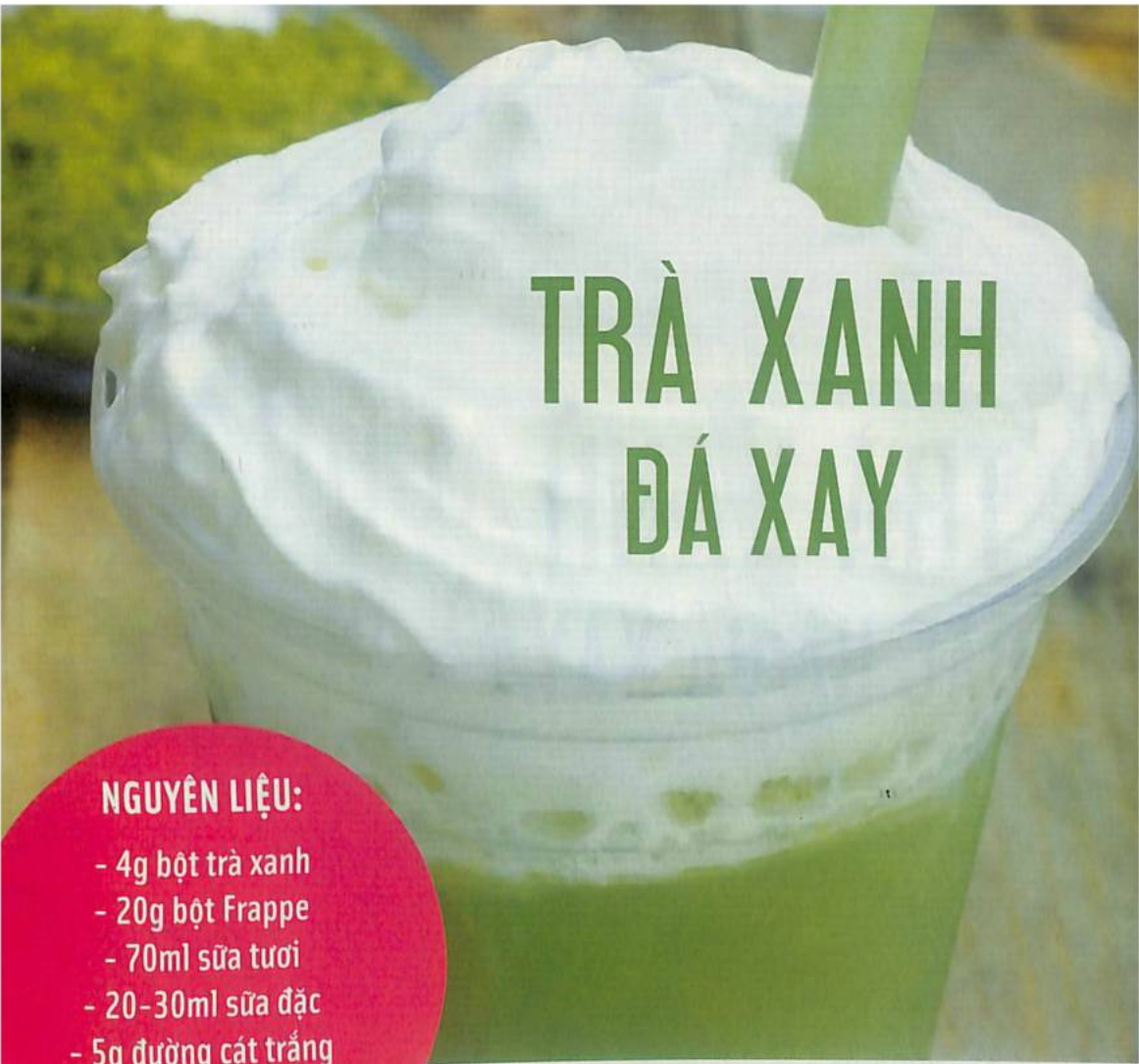
CHOCOLATE KITKAT ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 2 cái bánh chocolate KitKat
- 15g bột Farppe
- 20ml mật ong
- 2 viên cream cheese
- 10ml rượu Rhum
- 60ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

Lưu ý: Có thể thay thế Cream Cheese bằng
phô mai. Nên dùng chocolate nguyên chất
để thức uống ngon hơn.





TRÀ XANH ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 4g bột trà xanh
- 20g bột Frappe
- 70ml sữa tươi
- 20-30ml sữa đặc
- 5g đường cát trắng
- 20-30ml nước sôi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:
Cho kem tươi
lên trên.

THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi.
- Đổ hỗn hợp đã hòa tan và các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Sử dụng trà xanh Nhật Bản món thức uống sẽ ngon hơn.

COOKIE ĐÁ XAY



NGUYÊN LIỆU:

- 3 cái bánh Oreo
- 25g bột Frappe
- 80ml sữa tươi
- 30ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- 10g đường cát trắng
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rắc bánh Oreo già nhuyễn lên trên.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Món thức uống sẽ thơm béo hơn nếu cho thêm ít phô mai vào khi xay.

THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi.
- Đổ hỗn hợp đã hòa tan và các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và rắc ít bột trà xanh lên thức uống. Đặt lá bạc hà trên cùng.

TRÀ XANH BẠC HÀ ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 4g bột trà xanh
- 15g bột Frappe
- 70ml sữa tươi
- 20-30ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- 15ml syrup bạc hà
- 20-30ml nước sôi
- 1 ly đá tinh khiết

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn nếu dùng kem bạc hà thay kem sữa tươi.



THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

SỮA CHUA VIỆT QUẤT ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 50-60ml sauce việt quất
- 1 hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh thiết



Lưu ý: Nên dùng loại sữa chua không đường sẽ tốt hơn. Có thể thêm đường hoặc điều chỉnh lượng sauce việt quất và sữa chua cho phù hợp với khẩu vị.

COOKIE TRÀ XANH ĐÁ XAY



NGUYÊN LIỆU:

- 4g bột trà xanh
- 20g bột Frappe
- 70ml sữa tươi
- 20ml sữa đặc
- 10ml syrup Cookies
- 1,5 cái bánh Oreo
- 20-30ml nước sôi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi
và ½ cái bánh
Oreo lên trên.

THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi.
- Đổ hỗn hợp đã hòa tan và các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

SỮA CHUA DÂU ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 80g dâu trái
- 1 hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 15ml syrup Grenadine
- 1 ly đá tinh khiết



THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

LƯU Ý:

Có thể dùng sauce đào thay cho đào ngâm. Món thức uống sẽ thơm hơn nếu dùng syrup đào trắng của hãng Torani.

SỮA CHUA ĐÀO ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 1 miếng nhỏ đào ngâm
- ½ hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc
- 60ml sữa tươi
- 20ml syrup đào trắng
- 1 ly đá tinh khiết



THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

SỮA CHUA CHANH DÂY ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 40-50ml chanh dây không hạt
- 1 hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 10g bột béo
- 1 ly đá tinh khiết



Trà xanh

HẠNH NHÂN

ĐÁ XAY

NGUYÊN LIỆU:

- 4g bột trà xanh
- 20g bột Frappe
- 70ml sữa ít béo | - 20ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi
- 10-15g hạt nhân lát nướng
- 5g đường cát trắng
- 20-30ml nước sôi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi
và rắc ít hạnh
nhân lát lên
trên.



THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi.
- Đổ hỗn hợp đã hòa tan và các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



NGUYÊN LIỆU:

- 4g bột trà xanh
- 20g bột Frappe
- 70ml sữa tươi | - 40ml sữa đặc
- 20ml kem sữa tươi | - ½ trái bơ
- 10-20g đường cát trắng
- 20-30ml nước sôi
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:
Cho kem tươi
lên trên.

Trà xanh

BƠ ĐÁ XAY

THỰC HIỆN:

- Bơ lột vỏ, bỏ phần hạt, nạo lấy phần thịt.
- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi.
- Cho bơ, hỗn hợp đã hòa tan và các nguyên liệu còn lại vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Món thức uống sẽ ngon hơn nếu dùng kem bạc hà thay kem sữa tươi.



NGUYÊN LIỆU:

- 50-60ml sauce phúc bồn tử (quả mâm xôi)
- 1 hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc
- 30ml sữa tươi
- 1 ly đá tinh khiết

SỮA CHUA PHÚC BỒN TỬ ĐÁ XAY

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Nên dùng loại sữa chua không đường sẽ tốt hơn. Có thể thêm đường hoặc điều chỉnh lượng sauce phúc bồn tử và sữa chua cho phù hợp với khẩu vị.



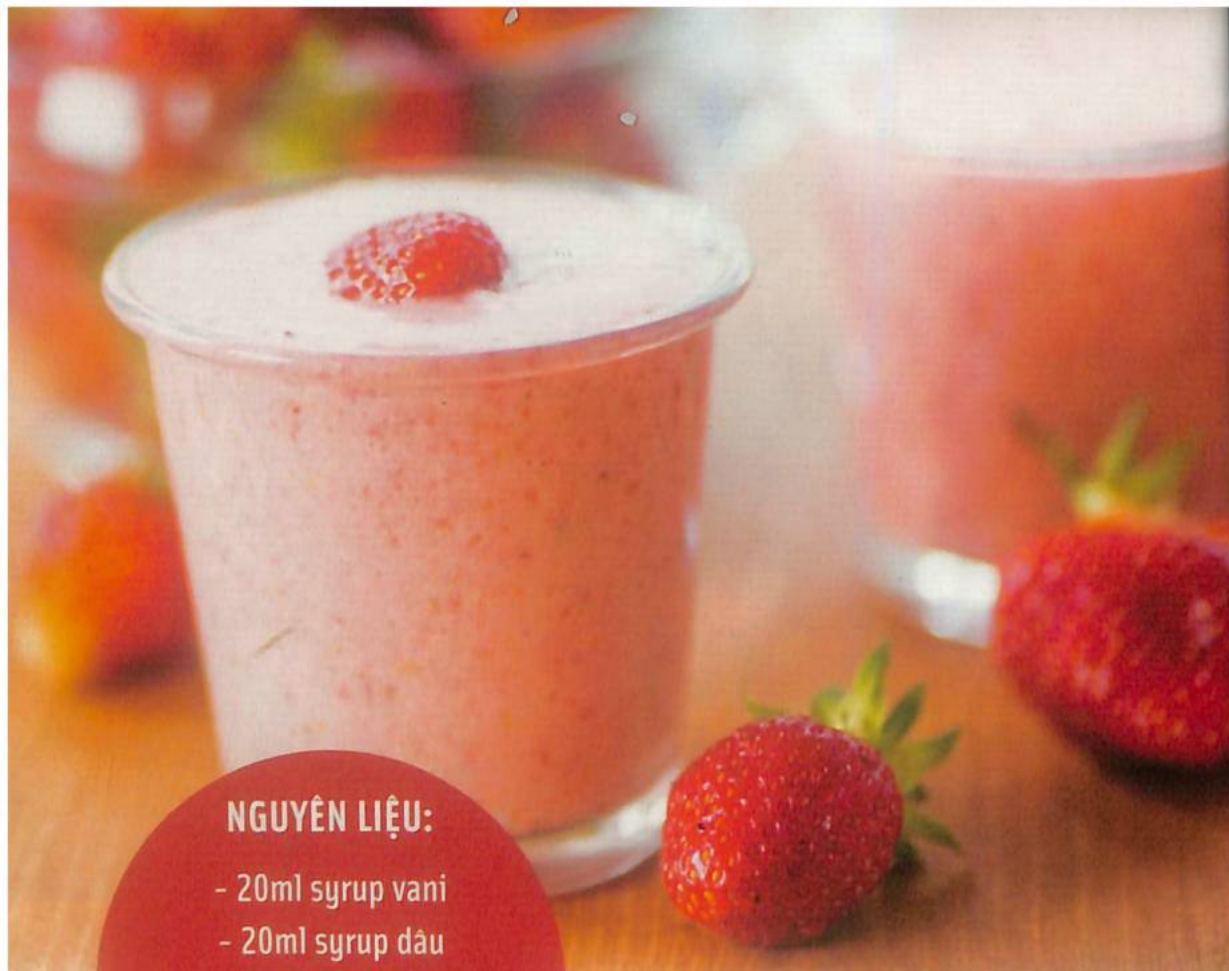
NGUYÊN LIỆU:

- 80g dưa lưới
- 1 hũ sữa chua
- 30ml sữa đặc | - 30ml sữa tươi
- 15-20g bột béo
- 1 ly đá tinh khiết

SỮA CHUA DƯA LƯỚI ĐÁ XAY

THỰC HIỆN:

- Dưa lưới rửa sạch, gọt bỏ vỏ và hạt, múc lấy phần thịt.
- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup vani
- 20ml syrup dâu
- 30ml sữa đặc
- 60ml sữa tươi
- 15-20g bột béo
- 1 ly đá tinh khiết

VANI DÂU ĐÁ XAY

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Có thể dùng kem vani và kem dâu thay cho các loại syrup.

Soda Ý

- Soda Ý là loại thực uống giải khát được pha chế từ nước có gas soda, các loại syrup và kem tươi hoặc kem sữa tươi.
- Để thực uống thơm ngon bạn nên dùng thêm các loại trái cây tươi cùng syrup.
- Syrup dùng pha chế soda thường là loại Monin, Torani, Teisseire...



THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Cho dâu tươi đã cắt đôi vào.

SODA DÂU

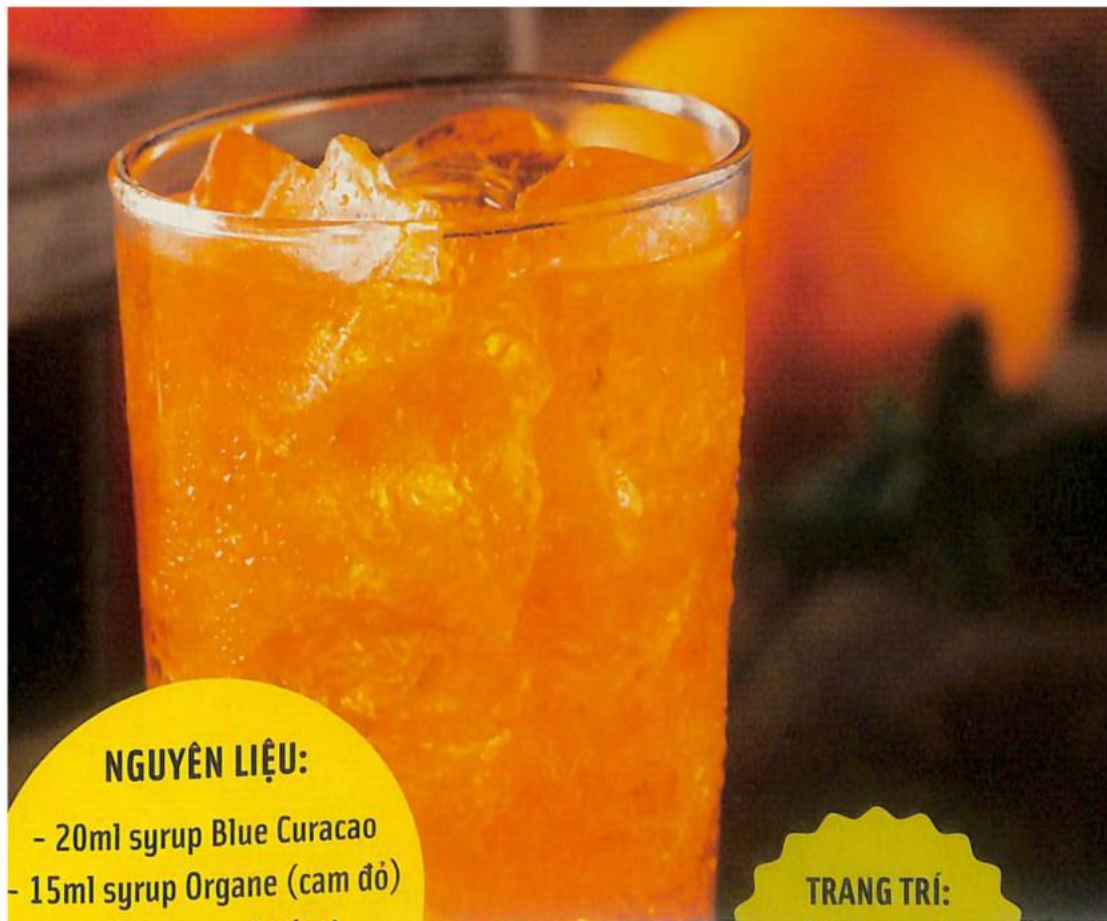
TRANG TRÍ:
Cho kem tươi hoặc
kem sữa tươi lên
trên cùng.

Lưu ý: Có thể dùng syrup
Torani Lime thay cho
syrup dâu.

NGUYÊN LIỆU:

- 25ml syrup dâu
- 5ml syrup chanh
- Soda
- 2 trái dâu tươi
- Đá tinh khiết





NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Blue Curacao
- 15ml syrup Organe (cam đỏ)
 - 15ml syrup Apricot
- 2 lát cam tươi | - Soda
- Đá tinh khiết

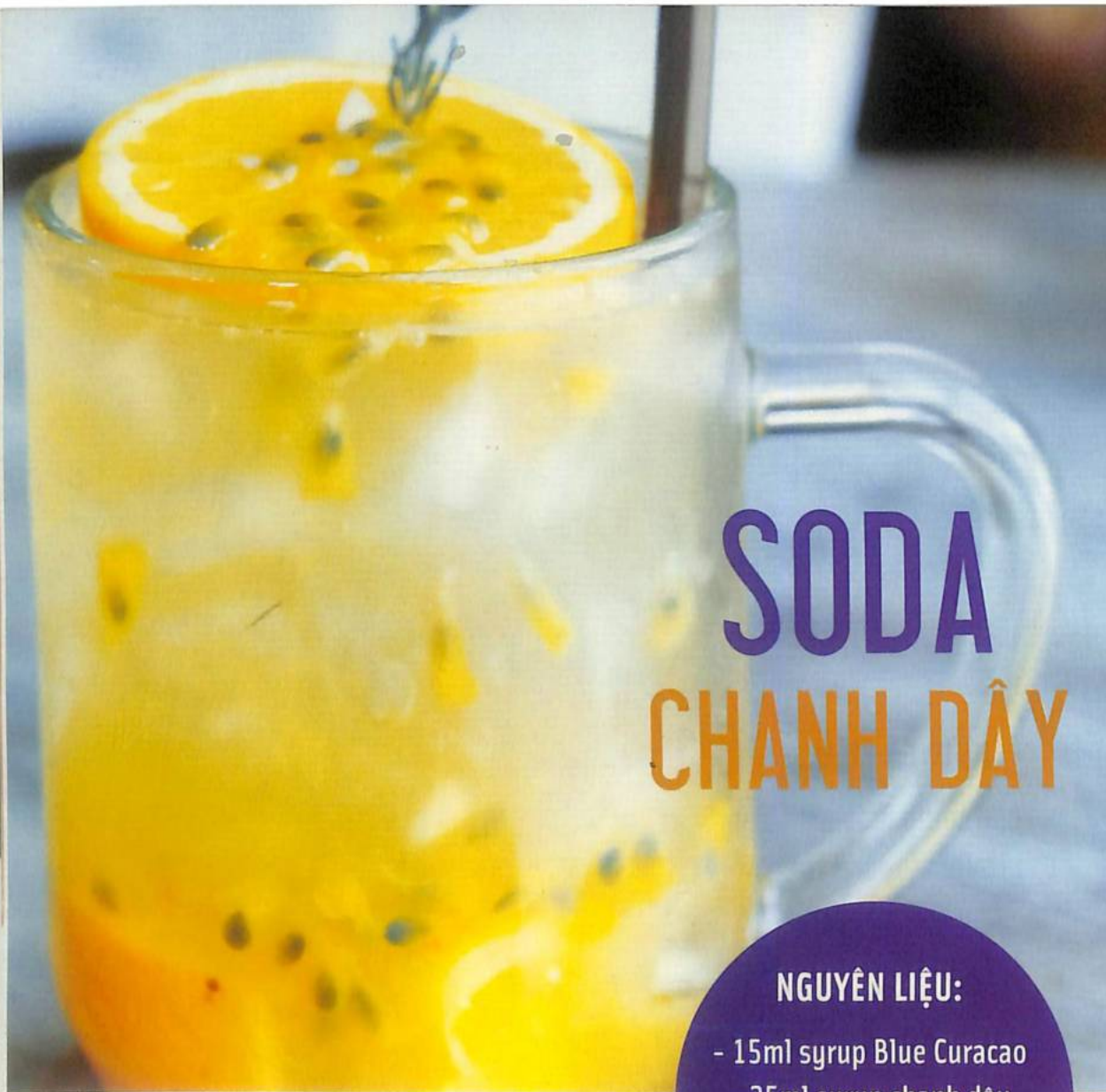
TRANG TRÍ:

Cho kem tươi
hoặc kem sữa
tươi lên trên.

SODA CAM

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Cho thêm cam lát vào.



SODA CHANH DÂY

NGUYÊN LIỆU:

- 15ml syrup Blue Curacao
- 25ml syrup chanh dây
- 2 muỗng chanh dây tươi
- Soda | - Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Chanh dây mức lấy phần hạt.
- Cho các loại syrup vào ly.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Cho thêm hạt chanh dây vào.

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Cho thêm trái vải vào.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Cho đá vào đầy ly.

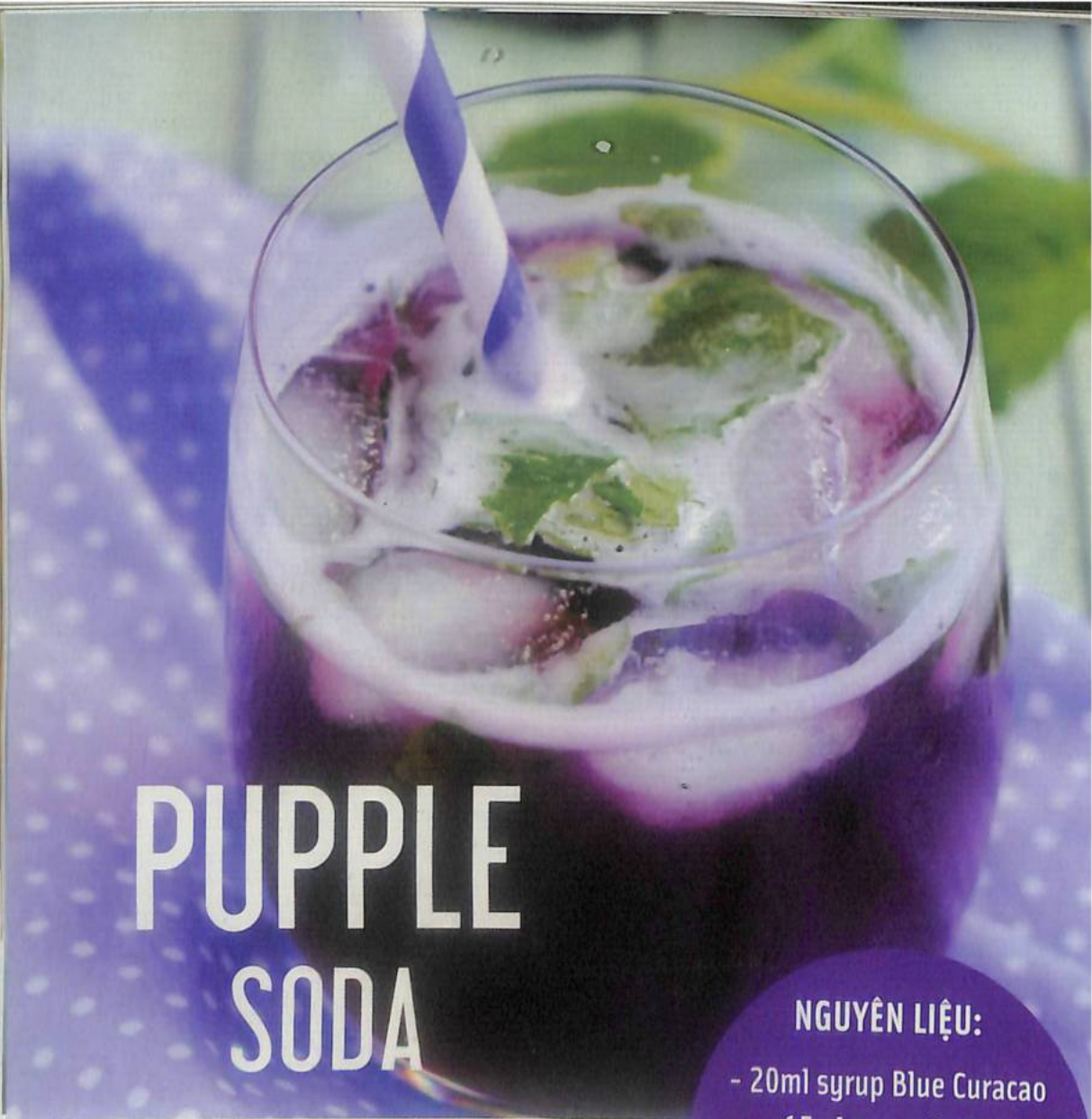
SODA VẢI

Lưu ý: Cho thêm 1 loại pure bất kỳ vào để món thức uống có vị chua ngọt.

NGUYÊN LIỆU:

- 30ml syrup trái vải
- 15ml pure xoài
- 3 trái vải tươi
- Soda | - Đá tinh khiết





PURPLE SODA

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Cho thêm trái cherry đen vào.

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Blue Curacao
- 15ml syrup Apricot
- 10ml syrup Cherry
- 2 trái cherry đen | - Soda
- Đá tinh khiết



SODA ĐÀO

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup đào trắng
- 10ml syrup Apricot
- 10ml syrup chanh dây
- 1 miếng đào ngâm | - Soda
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.
- Cho thêm đào ngâm vào ly.

Lưu ý: Bạn nên sử dụng syrup White Peach để thức uống thơm ngon hơn.



TRANG TRÍ:
Đặt 1 miếng
bưởi và lá bạc
hà lên trên.

SODA BƯỚI

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Blue Curacao
- 15ml nước chanh tươi
- 2 miếng bưởi
- 2 nhánh nhỏ lá bạc hà
- Nước đường | - Soda
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho syrup, nước cốt chanh, nước đường, 1 miếng bưởi và lá bạc hà vào ly rồi đầm nhẹ.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup vào ly.
- Cho thêm táo lát vào.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.

SODA KIWI TÁO XANH

TRANG TRÍ:
Cho kem tươi
lên trên.

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup táo xanh
- 15ml syrup kiwi
- 2 lát táo tươi
- Soda
- Đá tinh khiết





NGUYÊN LIỆU:

- 20ml nước cốt Hibicus
- 25ml syrup Grenadine
- 30ml nước cam tươi
- 10ml syrup trái vải
- Soda | - Đá tinh khiết

SODA

TRÁI CÂY

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup, nước cốt Hibicus, nước cam vào ly.
- Đổ đá vào đầy ly.
- Đổ soda vào cách miệng ly 1cm.

Mojito

- Tên gọi dòng thức uống này xuất phát từ tên của một loại cocktail là Mojito.
- Thức uống Mojito có vị thanh đặc trưng của syrup Mojito, vị chua của syrup trái cây và hương thơm của lá bạc hà.
- Nên dùng syrup Mojito của hãng Monin để tạo độ mát và thanh hơn cho thức uống.



NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Mojito
- 15ml syrup Lime Tea
- 10ml nước chanh tươi
- 20ml nước đường
- 2 lát chanh | - Nước Sprite
- Đá tinh khiết

MOJITO CHANH



THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ nước Sprite) vào ly.
- Dầm nhẹ các nguyên liệu trong ly 4-5 lần.
- Đổ đá vào nước Sprite vào đầy ly.

Lưu ý: Có thể dùng soda thay thế cho nước Sprite.

TRANG TRÍ:

Đặt lát chanh
và nhánh lá
bạc hà lên
trên.



NGUYÊN LIỆU:

- 25ml syrup Mojito
- 20ml pure kiwi
- 10ml nước chanh tươi
- 2 miếng kiwi nhỏ
- Nước đường | - Nước Sprite
- Đá tinh khiết

MOJITO

KIWI

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ kiwi và đá) vào ly.
- Dầm nhẹ các nguyên liệu trong ly 4-5 lần.
- Cho kiwi, đá và đổ Sprite vào ly.

TRANG TRÍ:

Đặt lát chanh tươi và nhánh lá bạc hà lên trên.

Lưu ý: Nếu dùng kiwi tươi cho món thức uống nên dầm kiwi chung với các nguyên liệu khác. Có thể dùng soda thay thế cho nước Sprite.

MOJITO CHANH DÂY

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Mojito
- 15ml pure chanh dây
- Nước Sprite
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho syrup Mojito, pure chanh dây vào ly.
- Dầm nhẹ các nguyên liệu trong ly 4-5 lần.
- Cho chanh dây và đổ đá vào đầy ly.
- Đổ thêm nước Sprite vào.

TRANG TRÍ:

Đặt nhánh lá bạc hà và cho hạt chanh dây lên trên.

Lưu ý: Không nên dầm chanh dây chung với các nguyên liệu khác.

MOJITO

DÂU

TRANG TRÍ:
Đặt nhánh lá bạc
hà lên trên.

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml syrup Mojito
- 15ml pure dâu
- 2 trái dâu tươi
- Nước Sprite
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ dâu tươi và đá) vào ly.
- Dầm nhẹ các nguyên liệu trong ly 4-5 lần.
- Cho thêm dâu tươi và đổ đá đầy ly.
- Đổ thêm nước Sprite vào.

Lưu ý: Có thể sử dụng syrup dâu thay thế pure dâu.



MOJITO

DÂU VẢI

TRANG TRÍ:
Đặt nhánh lá bạc
hà lên trên.

NGUYÊN LIỆU:

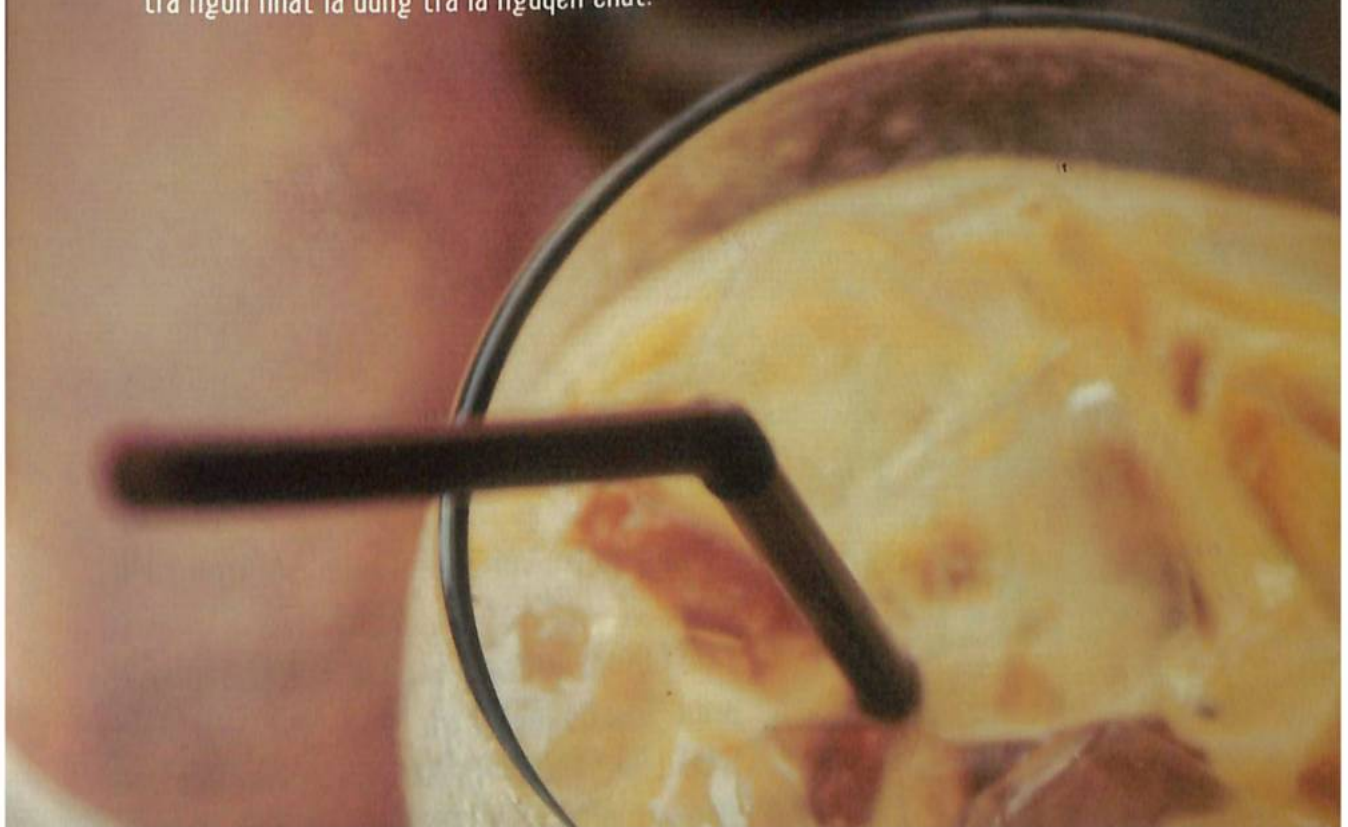
- 20ml syrup Mojito
- 5ml pure dâu
- 15ml syrup trái vải
- 30ml nước trái vải
- 3 trái vải tươi
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho các loại syrup, pure dâu, nước trái vải vào ly.
- Dầm nhẹ các nguyên liệu trong ly từ 4-5 lần.
- Cho trái vải và đổ đá vào đầy ly.
- Đổ thêm nước Sprite vào.

Trà sữa - Trà trái cây

- Trà sữa là món thức uống yêu thích của nhiều bạn trẻ. Khi pha chế, tùy theo khẩu vị, có thể cho thêm bột béo để món trà sữa thơm ngon hơn.
- Tùy mỗi loại thức uống mà dùng trà là hoặc trà túi lọc. Một trong những bí quyết pha chế trà ngon nhất là dùng trà là nguyên chất.





NGUYÊN LIỆU:

- 100g trà Ôlong túi lọc
- 800ml nước sôi
- 40ml sữa đặc
- 5g bột béo

TRÀ ÔLONG SỮA ĐÁ

THỰC HIỆN:

- Tráng sơ trà với 200ml nước sôi trong 10 giây.
- Đổ 600ml nước sôi vào trà, chờ khoảng 10 phút. Sau đó lọc lại trà.
- Đổ 100ml nước trà vừa pha vào ly. Cho bột béo vào hòa tan. Tiếp theo cho sữa đặc vào khuấy đều. Cuối cùng cho thêm đá vào.



NGUYÊN LIỆU:

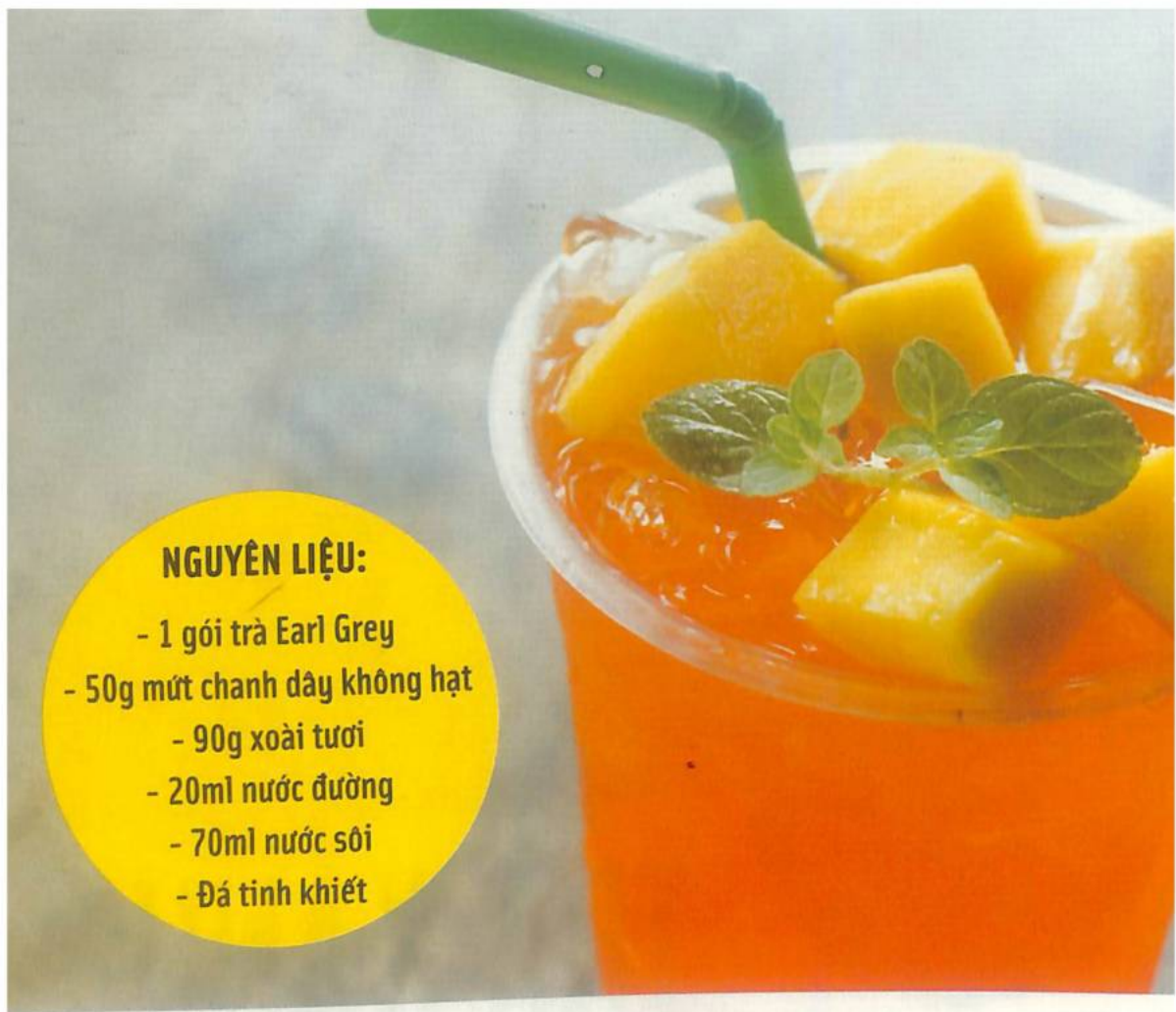
- 4g bột trà xanh
- 30ml nước sôi
- 30-40ml sữa đặc
- 100ml sữa tươi
- Đá tinh khiết

TRÀ XANH LATTE ĐÁ

THỰC HIỆN:

- Hòa tan bột trà xanh với nước sôi trong ly.
- Cho sữa đặc, sữa tươi vào khuấy đều cùng nước trà xanh.
- Đổ thêm đá vào ly.

Lưu ý: Nên dùng loại trà xanh Nhật Bản và cho thêm ít bột béo để món thức uống ngon hơn.



NGUYÊN LIỆU:

- 1 gói trà Earl Grey
- 50g mứt chanh dây không hạt
 - 90g xoài tươi
 - 20ml nước đường
 - 70ml nước sôi
 - Đá tinh khiết

TRÀ XOÀI CHANH DÂY

THỰC HIỆN:

- Ngâm gói trà Earl Grey trong nước sôi khoảng 4 phút.
- Đổ nước trà vừa pha và cho đá vào $\frac{1}{2}$ ly.
- Cho tất cả nguyên liệu còn lại vào máy xay xay nhuyễn.
- Đổ hỗn hợp vừa xay vào ly nước trà.

THỰC HIỆN:

- Ngâm trà Hibicus trong nước sôi khoảng 4 phút.
- Cho nước trà vừa pha, nước cốt Hibicus, mứt chanh dây, ít nước đường vào bình shaker khuấy đều.
- Đổ thêm đá vào bình shaker rồi lắc nhẹ bình từ 5-6 lần.
- Rót hỗn hợp vừa lắc ra ly.

TRÀ CHANH DÂY HIBICUS

NGUYÊN LIỆU:

- 3-4 gói trà Hibicus túi lọc
- 20ml nước cốt Hibicus
- 50g mứt chanh dây không hạt
- 120-150ml nước sôi
- Nước đường
- Đá tinh khiết



TRÀ ĐEN SỮA ĐÁ

THỰC HIỆN:

- Tráng sơ trà với 200ml nước nóng trong 10 giây.
- Đổ 650ml nước nóng vào trà, chờ khoảng 10 phút. Sau đó lọc lại trà.
- Đổ 100ml nước trà đen vừa pha vào ly. Cho bột béo vào hòa tan. Tiếp theo cho sữa đặc vào khuấy đều. Cuối cùng cho thêm đá vào.

NGUYÊN LIỆU:

- 100g trà đen lá
- 850ml nước sôi
- 40ml sữa đặc
- 5g bột béo



NGUYÊN LIỆU:

- 5 gói trà đào Cozy túi lọc
- 280ml nước sôi
- 30ml syrup đào trắng
- 30ml nước đào ngâm
- 3 miếng nhỏ đào ngâm
- Nước đường

THỰC HIỆN:

- Ngâm 5 gói trà đào với nước sôi trong 5 phút. Sau đó lọc lại trà.
- Đổ 100ml nước trà vừa pha vào ly.
- Cho syrup và các nguyên liệu còn lại vào khuấy đều. Cuối cùng cho thêm đá vào.

Lưu ý: Sử dụng nước đào ngâm đóng hộp.
Nếu thích uống ngọt bạn có thể cho thêm nước đường.

TRÀ ĐÀO

TRANG TRÍ:
Cho đào ngâm
lên trên ly.

Nước trái cây đặc biệt



- Dòng thức uống này là một loại nước ép đa mùi vị, được pha chế từ các nguyên liệu như syrup, nước cốt hoa quả, trái cây đóng hộp...
- Các nguyên liệu như nước chanh dày, nước ổi được dùng từ nước trái cây nguyên chất đóng hộp.



NƯỚC CAM VẢI?

NGUYÊN LIỆU:

- 130ml nước ép cam
- 20ml nước trái vải
- 20ml nước cốt Hibiscus
- 20ml syrup Grenadine
- 2 trái vải tươi
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ đá và trái vải tươi) vào ly khuấy đều.
- Đổ thêm đá vào đầy ly.

TRANG TRÍ:

Cho trái vải tươi
lên lên.

NƯỚC CHANH DÂY HIBICUS

NGUYÊN LIỆU:

- 130ml nước ép chanh dây
- 40ml nước cốt Hibicus
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho nước ép chanh dây và nước cốt Hibicus vào ly khuấy đều.
- Đổ thêm đá vào đầy ly.

Lưu ý: Nước cốt Hibicus là syrup cô đặc từ hoa dâm bụt, hay còn gọi là hoa Atiso đỏ. Nên dùng nước chanh dây đóng hộp để giảm bớt độ chua cho món thức uống.

NƯỚC ỔI ĐÀO



TRANG TRÍ:
Cho miếng đào ngâm lên trên.

NGUYÊN LIỆU:

- 150ml nước ép ổi
- 20ml syrup đào trắng
- 1 miếng đào ngâm
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho nước ép ổi và syrup đào vào ly khuấy đều.
- Đổ thêm đá vào đầy ly.

Lưu ý: Nên sử dụng ổi hồng nguyên chất hoặc ổi hồng đóng hộp. Đào ngâm cắt làm đôi hoặc cắt làm ba để trang trí.



Sinh tố trái cây đặc biệt

- Khác với các loại sinh tố thông thường có thành phần chính là trái cây, sữa tươi, sữa đặc; dòng thức uống sinh tố này kết hợp đa dạng nhiều loại syrup, trái cây tươi, đặc biệt là một số loại Pure.
- Nên chọn nguyên liệu Pure loại thông thường như October hoặc ngon hơn là Mixer Fruit của hãng Classic Fine Foods, Pure của hãng Monin, Andros của hãng An Nam... để pha chế.

NGUYÊN LIỆU:

- 35ml nước chanh tươi
- 100ml nước lọc
- 45g đường cát trắng
- 5ml rượu Rhum
- 2 lát chanh mỏng | - Muối
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:
Đặt lát chanh
lên trên.

SINH TỐ CHANH

THỰC HIỆN:

- Lấy 1 lát chanh bào nhuyễn vỏ.
- Cho đường cát, ít muối, nước lọc, vỏ chanh, rượu Rhum và đá vào máy xay xay nhuyễn.
- Cho tiếp nước chanh tươi vào xay thêm 2-3 giây.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

NGUYÊN LIỆU:

- 40-50ml mứt đào
- 1 hũ sữa chua
- 80ml sữa tươi | - 5g bột béo
- 30ml sữa đặc
- 1 miếng đào ngâm
- 1 ly đá tinh khiết

TRANG TRÍ:

Cho kem tươi và
miếng đào ngâm
lên trên.



SINH TỐ ĐÀO

THỰC HIỆN:

- Đào ngâm cắt nhỏ thành 3 miếng.
- Cho tất cả nguyên liệu (chừa lại 1 miếng đào ngâm để trang trí) vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

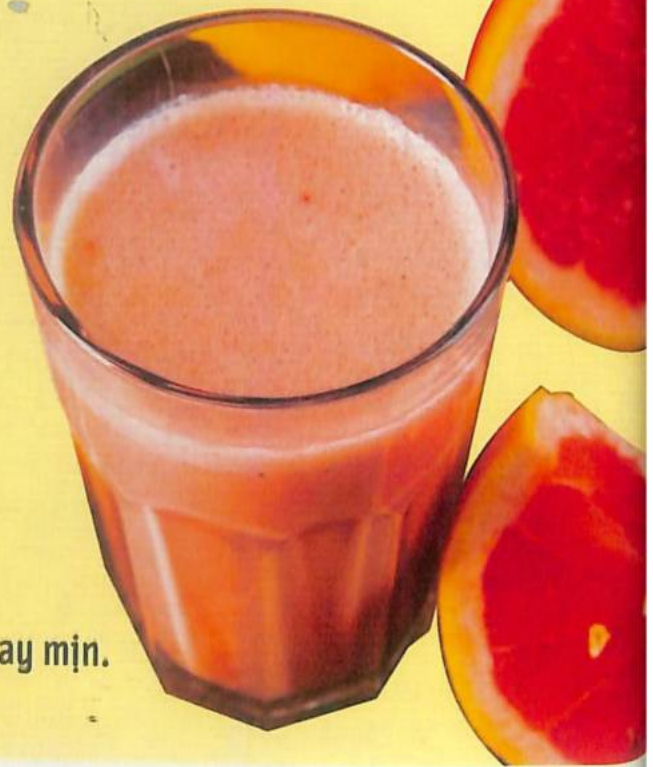
SINH TỔ BƯỞI

NGUYÊN LIỆU:

- 2-3 miếng bưởi
- 20ml syrup chanh dây
- 15ml syrup Mojito
- 10ml syrup Cucumber
- 1 ly đá tinh khiết
- Nước đường

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



NGUYÊN LIỆU:

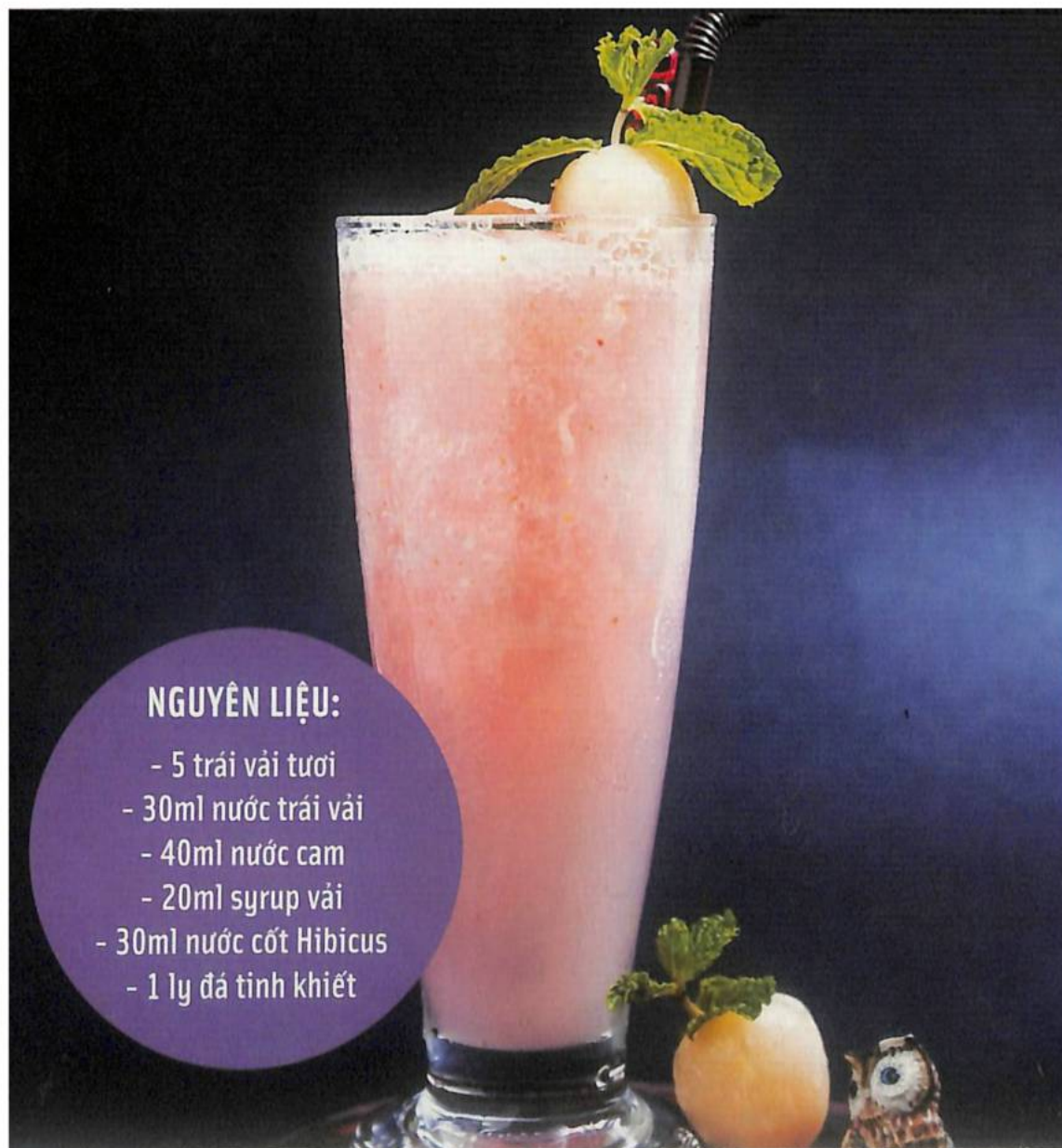
- 90g xoài tươi
- 1 miếng đào ngâm
- 20ml syrup đào trắng
- 30ml nước đào đóng hộp
- 1 ly đá tinh khiết
- Nước đường

SINH TỔ XOÀI ĐÀO

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.





NGUYÊN LIỆU:

- 5 trái vải tươi
- 30ml nước trái vải
- 40ml nước cam
- 20ml syrup vải
- 30ml nước cốt Hibiscus
- 1 ly đá tinh khiết

SINH TỐ VẢI HIBICUS

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Nên dùng nước trái vải đóng hộp.

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

LƯU Ý:

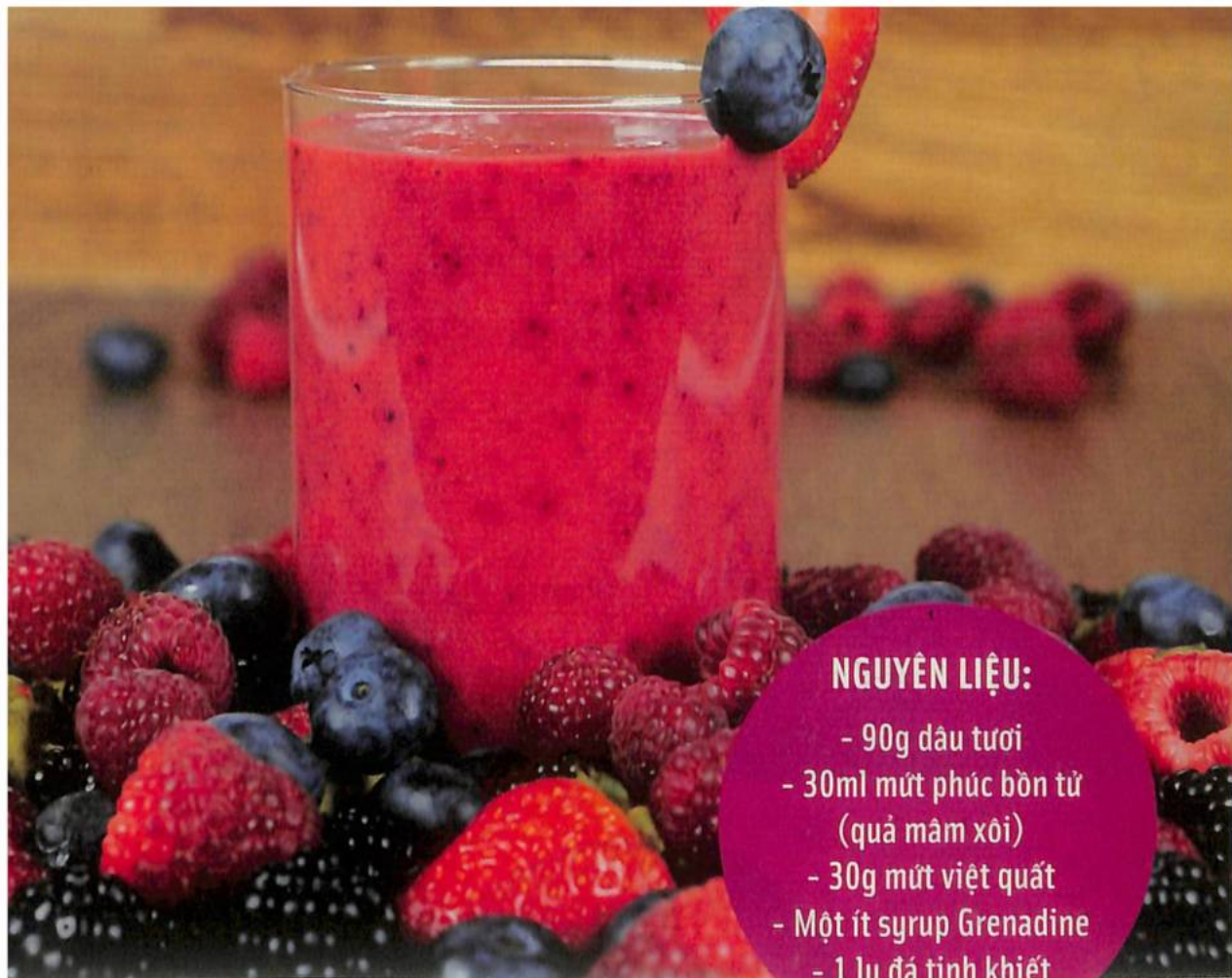
Có thể thêm đường hoặc syrup các loại tùy khẩu vị.

SINH TỐ CAM XOÀI

NGUYÊN LIỆU:

- 90g xoài tươi
- 90ml nước cam
- 30g đường cát trắng
- 1 ly đá tinh khiết





NGUYÊN LIỆU:

- 90g dâu tươi
- 30ml mật phúc bồn tử (quả mâm xôi)
- 30g mật việt quất
- Một ít syrup Grenadine
- 1 ly đá tinh khiết

SINH TỐ BERRY

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Có thể dùng trái cây tươi thay cho các loại mật. Dùng syrup Grenadine sẽ làm món thức uống thơm ngon hơn.

SINH TỐ DỪA THƠM

NGUYÊN LIỆU:

- ½ miếng thơm
- 100ml nước dừa tươi
- 10ml syrup dừa
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



SINH TỐ SAPÔCHÊ

NGUYÊN LIỆU:

- 1 trái sapôchê
- 80ml sữa tươi
- 1 viên kem khoai môn
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.





SINH TỐ TÁO DƯA LƯỚI

NGUYÊN LIỆU:

- 80g dưa lưới
- 1 trái táo xanh
- 30ml syrup táo xanh
- Một ít nước đường
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Dưa lưới rửa sạch, gọt bỏ vỏ và hạt, múc lấy phần thịt.
- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Dưa lưới chỉ lấy phần thịt bên trong, không lấy phần thịt gần vỏ.

Có thể ép táo lấy nước cốt để xay thức uống dễ hơn.



SINH TỐ TRÀ THANH YÊN

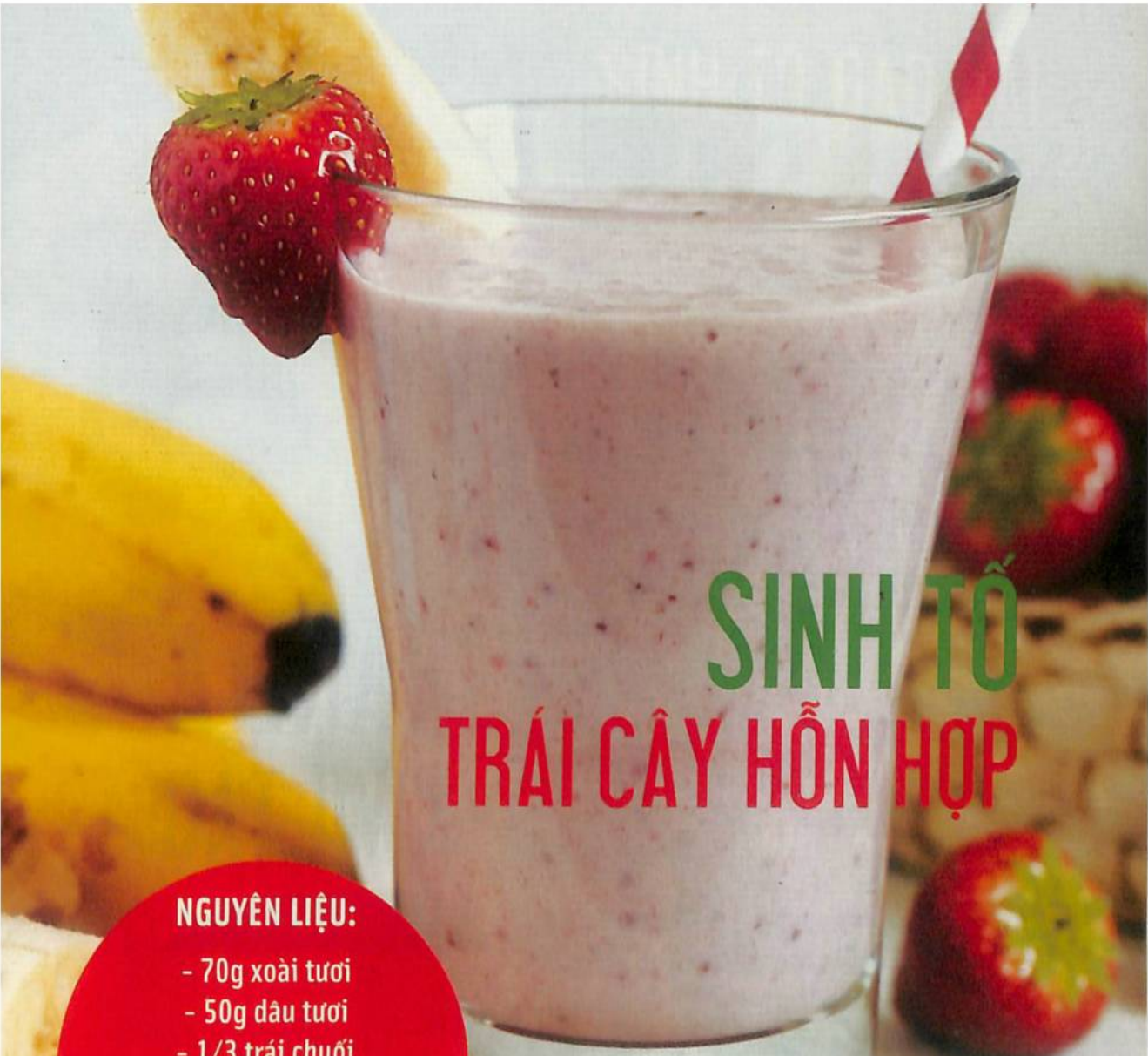
NGUYÊN LIỆU:

- 80ml mứt trà thanh yên (Citron)
- 20ml syrup chanh dây
- 10ml syrup đào trắng
- 80ml nước lọc
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

Lưu ý: Có thể tìm mua trà thanh yên (còn gọi là trà Citron) tại các siêu thị Hàn Quốc.

A tall glass filled with a thick, pink smoothie. A fresh strawberry is perched on the rim of the glass, and a slice of banana is tucked behind it. In the background, more bananas and strawberries are visible, suggesting a healthy, fruit-based recipe.

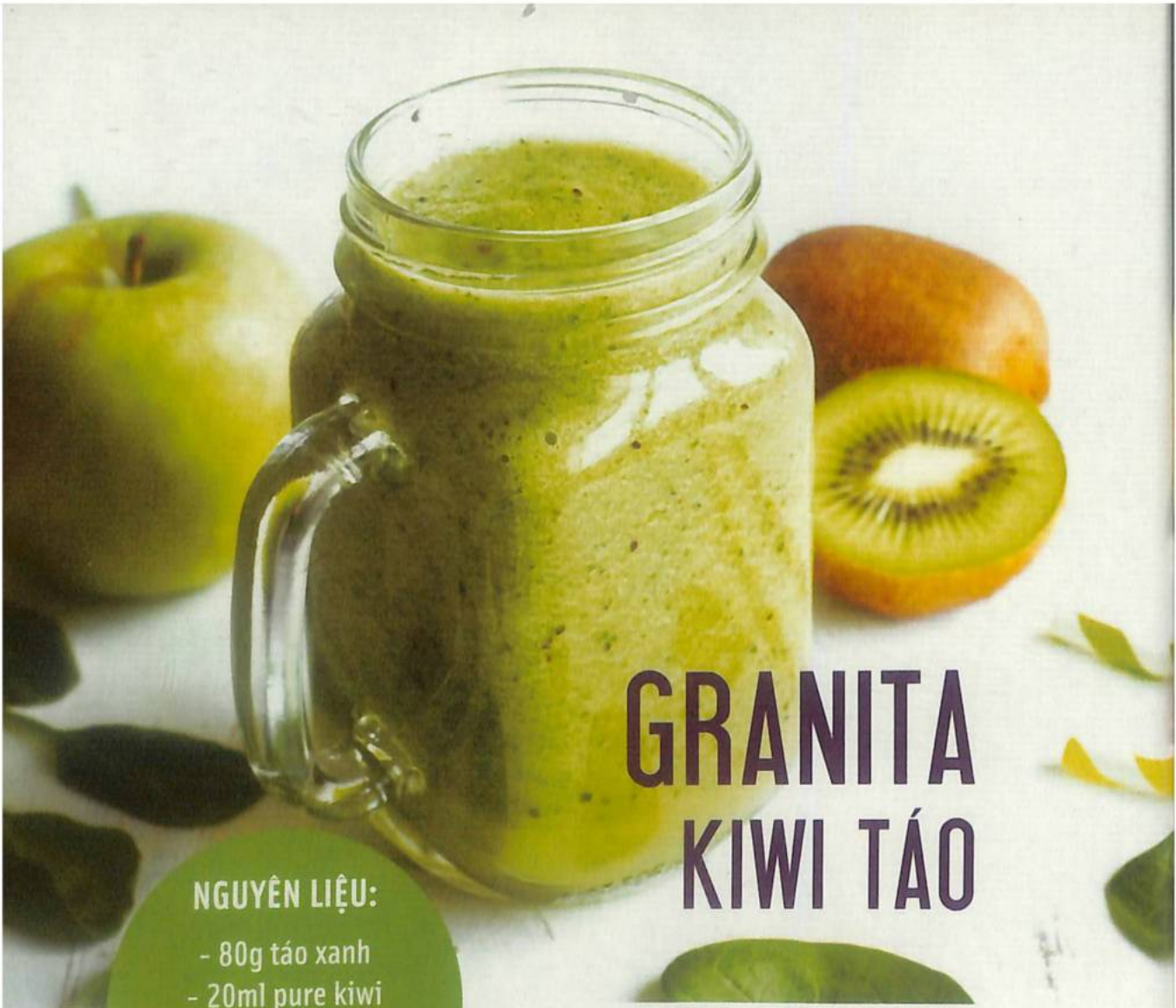
SINH TỐ TRÁI CÂY HỖN HỢP

NGUYÊN LIỆU:

- 70g xoài tươi
- 50g dâu tươi
- 1/3 trái chuối
- 60ml nước đào đóng hộp
- 15g đường cát trắng
- 5ml rượu Rhum
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.



GRANITA KIWI TÁO

NGUYÊN LIỆU:

- 80g táo xanh
- 20ml pure kiwi
- 20ml syrup táo xanh
- 150ml nước Sprite
- Đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho đá vào $\frac{1}{2}$ ly. Đổ tiếp 70ml nước Sprite vào.
- Cho táo xanh, pure, syrup, $\frac{3}{4}$ ly đá, 80ml nước Sprite vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay vào ly nước Sprite.

SINH TỐ ĐÀO VẢI



NGUYÊN LIỆU:

- 5 trái vải tươi
- 1 miếng đào ngâm
- 50ml nước ép đào hộp
- 30ml syrup đào trắng
- 1 ly đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay xay mịn.
- Rót hỗn hợp vừa xay ra ly.

GRANITA TRÁI CÂY

NGUYÊN LIỆU:

- 20ml nước Hibiscus
- 20ml mật việt quất
- 20g phúc bồn tử (quả mâm xôi)
- 50g dâu tươi
- 150ml nước Sprite
- 1 đá tinh khiết

THỰC HIỆN:

- Cho đá vào ½ ly. Đổ tiếp 70ml nước Sprite vào.
- Cho nước Hibiscus, mật việt quất, các loại trái cây, ¾ ly đá, 80ml nước Sprite vào máy xay xay mịn.
- Đổ hỗn hợp vừa xay vào ly nước Sprite.





70 MÓN THỨC UỐNG “TAKE AWAY” PHA CHẾ TẠI NHÀ

Chịu trách nhiệm xuất bản
Giám đốc - Tổng biên tập: KHÚC THỊ HOA PHƯỢNG

Biên tập: Nguyễn Thị Bình Phương
Bìa & trình bày: La Nguyễn Quốc Vinh
Sửa bản in: Châu Minh Thi

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ
39 Hàng Chuối, Hà Nội
Điện thoại: (04) 39717979 - 39710717 - 39716727
Fax: (04) 39717980
Email: nxbphunu@vnn.vn
Website: www.nxbphunu.com.vn

CHI NHÁNH
16 Alexandre de Rhodes - Q1 - Tp. HCM
Điện thoại: (08) 38294459 - 38228467
Fax: (08) 38234806

In 2.000 cuốn, khổ 18x22cm, tại Công ty cổ phần sản xuất in An Bình.
Địa chỉ: 536/45 Âu Cơ, Phường 10, Quận Tân Bình, Tp. HCM.
Số ĐKXB: 2011-2018/CXBIPH/24-48/PN, ký ngày 11/06/2018
QĐXB số: 594/QĐ-PN ký ngày 21.06.2018. ISBN 978-604-56-5368-5
In xong và nộp lưu chiểu Quý III năm 2018



70 MÓN THỨC UỐNG "TAKE AWAY" PHA CHẾ TẠI NHÀ

Bạn là một "tín đồ" yêu thích các món thức uống "take away" tại các quán cà phê nổi tiếng như Highland Coffee, Starbucks, Coffee Bean & Tea...?

Đã bao giờ bạn thử pha chế những món thức uống ngon tuyệt đó ngay tại nhà chưa?

Những món "hot" nhất, từ thức uống đá xay với các hương vị như chocolate, oreo, tiramisu,...cho đến Mojito, soda Ý, cà phê Ý, sinh tố trái cây đặc biệt..., tất cả đều có trong

70 MÓN THỨC UỐNG "TAKE AWAY" PHA CHẾ TẠI NHÀ

Hãy giờ từng trang sách, "nghiên cứu" bí quyết pha chế và thực hành ngay bạn nhé!

Phát hành tại:

Nhà xuất bản Phụ Nữ

39 Hàng Chuối - Hà Nội - ĐT: (04) 39.710717

Chi nhánh:

16 Alexandre De Rhodes - Q.1 - TP.HCM

ĐT: (08) 38.294459 - Fax: (08) 38.234806



5125-04

Giá: 62.000đ
70 món thức uống