

ชาไทยโฟมน้ำตาลโตนด

วัตถุดิบ

เบสชาไทย

ใบชาไทย	9	กรัม
น้ำเปล่า	100	มิลลิลิตร

น้ำเชื่อมน้ำตาลโตนด

น้ำเปล่า	50	มิลลิลิตร
น้ำตาลโตนด	100	กรัม

ชาไทย

เบสชาไทย	80	มิลลิลิตร
ริชส์ วิปทอปปังเบส	20	มิลลิลิตร
นมจาวไธต์	40	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อมน้ำตาลโตนด	25	มิลลิลิตร

โฟมน้ำตาลโตนด

ริชส์ วิปทอปปังเบส	100	มิลลิลิตร
นมจาวไธต์	50	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อมน้ำตาลโตนด	15	มิลลิลิตร
เกลือ	0.5	กรัม

วิธีทำเบสชาไทย

ต้มน้ำเปล่าจนเดือด ใส่ใบชาไทยลงไป คนให้เข้ากัน แล้วเซทิ้งไว้ 5 นาที จากนั้นกรองเอาแต่น้ำชาออก

วิธีทำน้ำเชื่อมน้ำตาลโตนด

ต้มน้ำเปล่าให้เดือด ปิดไฟ เทใส่น้ำตาลโตนด คนผสมให้น้ำตาลละลายจนหมด

วิธีทำชาไทย

ผสมเบสชาไทย ,ริชส์ วิปทอปปังเบส ,นมจาวไธต์ และน้ำเชื่อมน้ำตาลโตนดเข้าด้วยกัน

วิธีทำโฟมน้ำตาลโตนด

1. ผสมริชส์ วิปทอปปังเบส ,นมจาวไธต์ ,น้ำเชื่อมน้ำตาลโตนด และเกลือเข้าด้วยกัน
2. ตีส่วนผสมด้วยเครื่องตีให้ขึ้นฟู ตั้งยอดอ่อน

วิธีประกอบ

1. เทชาไทย(เจ)ใส่แก้วที่เตรียมไว้
2. ท็อปด้วยโฟมน้ำตาลโตนด พร้อมเสิร์ฟ

