Atitit.奶茶的配料与制作简单食谱：：

目录

[1. 茶水和奶的比例是7：3, 1](#_Toc10135)

[2. 常见配料 1](#_Toc16252)

[3. 果粒茶 1](#_Toc23117)

[4. 水果茶（也可以搭配浓缩果汁 1](#_Toc23178)

# 茶水和奶的比例是7：3,

奶可以用奶片 酸奶，茶可以用茶叶 红茶绿茶等

牛奶，茶，咖啡，椰果，干，花生豆，烧仙草果冻

红豆，绿豆，葡萄 （不好买

# 常见配料

配料 巧克力 果冻 柠檬片

水果茶：：葡萄 桔子

坚果茶：红枣 花生 开心果 腰果 葡萄干 核桃 果仁 桂圆干 [榛子](https://baike.baidu.com/item/%E6%A6%9B%E5%AD%90/13785755" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%9D%9A%E6%9E%9C/_blank)、[杏仁](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%8F%E4%BB%81" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%9D%9A%E6%9E%9C/_blank)

 榛子、核桃、杏仁、腰果,被人们称为“世界四大坚果

花朵茶

# 果粒茶 果汁茶

椰汁 樱桃 西瓜汁 猕猴桃 芒果汁等果汁额

# 水果茶（也可以搭配浓缩果汁

[编辑](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/javascript:;)

水果[茶](https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6/6227" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)是指将某些[水果](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C/6233" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)或瓜果与茶一起制成的饮料，有[枣茶](https://baike.baidu.com/item/%E6%9E%A3%E8%8C%B6/2881901" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)、[梨茶](https://baike.baidu.com/item/%E6%A2%A8%E8%8C%B6/8127426" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)、桔茶、[香蕉茶](https://baike.baidu.com/item/%E9%A6%99%E8%95%89%E8%8C%B6/2621209" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)、[山楂茶](https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E6%A5%82%E8%8C%B6/5494471" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)、椰子茶、[红心茶](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E5%BF%83%E8%8C%B6/3240625" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)等。人们出于某种保健目的，将一些对人体有益的[水果](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C/6233" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)单独制成或与茶叶一起制成的具有某种特定效果的[饮料](https://baike.baidu.com/item/%E9%A5%AE%E6%96%99/1271434" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E6%9E%9C%E8%8C%B6/_blank)。

草莓 火龙果 芒果 苹果

**烧仙草：其实就是一种“凉粉”**

乍一听烧仙草这个名字，感觉就像是神仙吃的东西。其实烧仙草是个简化的名字，仙草本名叫凉粉草、仙人草。烧仙草，其实就是把凉粉草直接进行烧煮而得。

每年夏天，人们会割取凉粉草的茎叶晒干，然后加水熬煮成汁，再和米浆同煮。冷却凝结后，再切成小方块，然后加上薄荷水食用。因为吃起来口感清凉，所以叫“凉粉”