|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trà Nóng** | | |
| Trà đào ô mai nóng | * 1 Trà đào túi lọc * 2-3 viên ô mai * 20ml đường | Ủ trà và ô mai với 150ml nước nóng.Cho thêm đường, một vài lát gừng tươi và đường vào khuấy đều và decor |
| Trà cam quế nóng | * 1 gói túi trà lọc hương quế * 25ml nước cốt cam * 20ml đường * Quế khô | Ủ trà với 150ml nước nóng và một ít quê khô trong 3 phút.Thêm cốt nước cam,đường và khuấy đều và decor cam |
| Long nhãn hạt chia nóng | * 1 gói hồng trà túi lọc * 20ml đường * 1 muỗng hạt chia * Nhãn ngâm | -Ủ hồng trà và 1 muỗng hạt chia với 150ml nước sôi trong 3 phút  -Thêm đường,nhãn ngâm và khuấy đều |
| Trà đào cam sả nóng | * 1 tép trà đào túi lọc * 15ml siro đào * 30ml nước cam tươi * 15ml đường * Đào ngâm,cam,sả | -Ủ 1 tép trà,1 lát cam,2 tép sả với 150ml nước sôi trong 3 phút  -Thêm đường + siro đào + nước cốt cam.Khuấy đều và decor |
| Hồng trà sữa nóng | * 100ml hồng trà * 80ml sữa tươi không đường * 30ml đường * Topping chân trâu | Cho lần lượt trà,đường,sữa vào ly và khuấy đều.Cuối cùng cho thêm topping vào ly |
| Trà gừng ô mai nóng | * 1 trà gừng túi lọc * 2 viên omai * 20ml đường | Ủ trà và ômai với 150ml nước nóng.Cho thêm đường,1 vài lát gừng tươi và đường vào khuấy đều và decor |
| Trà sữa ô long nóng | * 100ml trà ô long * 80ml sữa tươi không đường * 30ml đường * Topping chân trâu | Cho lần lượt trà,đường,sữa vào ly và khuấy đều. Cuối cùng cho thêm topping vào ly |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Đồ uống nóng có kem** | | |
| Cacao nóng | * 8g bột cacao * 10ml đường * 15ml sữa đặc * 100ml nước nóng | -Cho nước nóng vào ly,lần lượt cho bột cacao,sữa đặc và syrup đường vào khuấy đều |
| Cà phê kem trứng  **Cách làm kem trứng:**40g bột kem trứng +10g bột béo basic + 100ml sữa tươi + 100ml kem béo thực vật+2g muối tinh.Dùng máy đánh trứng cầm tay đánh 3-4 phút cho sánh lên là được. | * 30ml cà phê * 50ml nước nóng * 60ml bột kem trứng * 15ml sữa đặc | -Làm nóng ly  -Làm nóng cà phê hòa cùng nước nóng khuấy đều với sữa đặc  -Phủ lớp kem trứng lên |
| Khoai môn kem trứng | * 20g bột khoai môn * 120ml nước nóng * 25-30ml đường * 60ml bột kem trứng * 50ml sữa tươi | -Làm nóng ly  -Hòa bột khoai với nước nóng khuấy đều với siro đường,sữa tươi và kem Rich’s lùn  -Phủ lớp kem trứng  **Decor**:Rắc vụn bánh quy |
| Socola kem trứng | * 25g bột socola * 120ml nước nóng * 30ml sữa đặc * 60ml bột kem trứng * 30ml sữa tươi | -Làm nóng ly  -Hòa bột socola với nước nóng khuấy đều với sữa đặc,sữa tươi  -Phủ lớp kem trứng  **Decor** :Thêm 2 bánh quế socola thả lên kem trứng |
| Cà phê kem phô mai | * 30ml cà phê * 50ml nước nóng * 60ml bột kem phô mai * 15ml sữa đặc | -Làm nóng ly  -Làm nóng cà phê hòa cùng nước nóng khuấy đều với sữa đặc  Phủ lớp kem phô mai lên  **Decor**:Rắc bột cacao + 2 bánh quy |
| Matcha kem phô mai | * 8g bột Matcha * 150ml nước nóng * 30ml sữa đặc * 60ml bột kem phô mai * 30ml sữa tươi | -Làm nóng ly  -Hòa bột matcha với nước nóng khuấy đều với sữa đặc,sữa tươi và kem Rich’s lùn  -Phủ lớp kem phô mai  **Decor** :Bánh quế lá dứa |
| Khoai môn kem phô mai | * 20g bột khoai môn * 120ml nước nóng * 40ml đường * 60ml bột kem phô mai * 50ml sữa tươi | -Làm nóng ly  -Hòa bột khoai với nước nóng khuấy đều với siro đường,sữa tươi và kem Rich’s lùn  -Phủ lớp kem phô mai  **Decor** :Rắc vụn bánh quy |
| Cacao kem phô mai | * 10g bột Cacao * 150ml nước nóng * 30ml sữa đặc * 60ml bột kem phô mai * 30ml sữa tươi * 30ml sữa tươi | -Làm nóng ly  -Hòa bột Cacao với nước nóng khuấy đều với sữa đặc,sữa tươi và kem Rich’s lùn  -Phủ lớp kem phô mai  **Decor** :Rắc bột cacao + 2 bánh xốp socola |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ID and Name: | **UC-11: Track Progress** | | |
| Created By: | Hoang Anh Tu | Date Created: | 21/02/2024 |
| Primary Actor: | Leader | Secondary Actors: | None |
| Description: | This use case allows leaders to monitor the advancement of tasks, projects, or goals .  Leaders can have a comprehensive view of the status, identify milestones. | | |
| Trigger: | Lecturers navigate to the "Progress Tracking" section, and select a particular task or project to monitor. | | |
| Preconditions: | PRE-11.1: Leader must have logged in the EduNext system.  PRE-11.2:. There is an existing course or class that the lecturer is teaching  PRE-11.3: There is at least one existing lesson in the course or class that the leader can track the progress. | | |
| Postconditions: | POST-11.1: The leader sees the working progress of parts of their group. | | |
| Normal Flow of Events: | 1. The leader clicks on the "Track Progress" button.  2. The system displays a popup called "Track Progress", with a specific task or project.  3. The leader selects a specific task or project they want to track from the list of ongoing tasks or projects.  4. The system displays a comprehensive progress for the selected task or project.  5.  The system highlights any potential delays or issues that may impact progress. | | |
| Alternative Flows: | None | | |
| Exceptions: | EX-11.1. The system fails to display the working progress due to network or server issues.  EX-11.2. The system fails to highlight any potential delays or issues due to network or server issues. | | |
| Priority: | Medium | | |