

BOBA BEAU Sweet Bubble Tea 茶饮制作步骤



茶品准备

茉莉绿茶冲泡：（约 6-7 杯茶饮）

[第一泡] 20g (6 茶匙) 茶叶 + 85°C 热水 1000ml 计时 6 分钟，时间到把茶叶滤出，马上加入 600g 冰块

[第二泡] 第一泡茶叶 + 85°C 热水 1000ml 计时 8 分钟，时间到把茶叶丢掉，马上加入 600g 冰块

把以上 2 泡的茶倒在冷水壶里备用

红茶冲泡：（约 5 杯茶饮）

Breakfast Tea 茶包 4 包 + 95°C 热水 1000ml 计时 8 分钟，时间到把茶包丢掉，放凉后使用

茶饮操作

以下为制作步骤，务必依照步骤顺序与分量以达最佳效果



Brown Sugar Taro Milk 黑糖芋奶

1. 1/3 Cup (110g) 黑糖椰果
2. 2 Pumps 黑糖 与 椰果混合后将杯子倾倒滚一圈
3. 使用另个杯 2 汤匙芋奶粉 + 250ml 温水冲泡，混合后倒入杯中
4. 冰块 3 颗
5. 加牛奶至 9 分满
6. 加 cream 至 9.5 分满
7. 封杯



Pineapple Boba Tea 菠萝茶爆珠

1. 1/3 Cup (110g) 一半菠萝爆珠 + 一半葡萄爆珠
2. 2 Pumps 菠萝果汁
3. 2 青柠角 + 4 波罗碎
4. 冰块 5 颗
5. 加红茶至 9.5 分满
6. 封杯



Rainbow Boba Tea 彩虹爆珠

1. 1 Pump 葡萄果汁
2. 依序放入各 1/4 Cup (60g) 葡萄爆珠、柠檬爆珠、百香果爆珠、水蜜桃爆珠、三色椰果
3. 冰块 5 颗
4. 加绿茶至 9.5 分满
5. 封杯



Honeydew Cream Milk 哈密瓜爆珠牛奶

1. 1/3 Cup (110g) 柠檬爆珠
2. 使用另个杯 3 汤匙哈密瓜粉 + 250ml 温水冲泡，混合后倒入杯中
3. 冰块 3 颗
4. 加牛奶至 9 分满
5. 加 cream 至 9.5 分满
6. 封杯



Oreo Choco Milk 奥利奥椰果牛奶

1. 1/3 Cup (110g) 三色椰果
2. 1 Pump 黑糖
3. 巧克力酱环杯一圈
4. 加牛奶至 8 分满
5. 加 cream 至 9.5 分满
6. 1 茶匙 Oreo 粉
7. 封杯



Strawberry Cream Milk 草莓爆珠牛奶

1. 1/3 Cup (110g) 草莓爆珠
2. 草莓糖浆 1 Pump 环杯一圈
3. 加牛奶至 8 分满
4. 加 cream 至 9.5 分满
5. 撒上一颗草莓切碎
6. 封杯



Passion Fruit Tea 百香果茶爆珠

1. 1/3 Cup (110g) 百香果爆珠
2. 2 Pumps 百香果汁
3. 1 片青柠+ 1 片橙
4. 冰块 5 颗
5. 加绿茶至 9.5 分满
6. 封杯



Peach Jasmine Tea 蜜桃茶爆珠

1. 1/3 Cup (110g) 一半水蜜桃爆珠 + 一半葡萄爆珠
2. 2 Pumps 水蜜桃果汁
3. 1 片橙
4. 冰块 5 颗
5. 加绿茶至 9.5 分满
6. 封杯



Brown Sugar Milk Tea 黑糖寒天奶茶

1. 1/3 Cup (110g) 黑糖寒天
2. 2 Pumps 黑糖与椰果混合后将杯子倾倒滚一圈
3. 加牛奶至 6 分满
4. 冰块 3 颗
5. 加红茶至 9.5 分满
6. 封杯



Grape Lemon Tea 葡萄柠檬茶爆珠

1. 1/3 Cup (110g) 一半葡萄爆珠 + 一半柠檬爆珠
2. 2 Pumps 葡萄果汁
3. 2 片青柠
4. 2 茶匙浓缩柠檬汁
5. 冰块 5 颗
6. 加绿茶至 9.5 分满
7. 封杯



Latte Boba (新热饮) 热拿铁脆啵啵

1. 1/3 Cup (110g) 黑糖脆啵啵
2. 1 汤匙黑糖
3. 用另个杯: 400ml 牛奶打微波 3:00*后放入杯中
4. 用另个杯: 1 汤匙咖啡粉于热水 130ml 冲泡后，慢慢倒在牛奶上头
5. 封杯

含咖啡因 70mg

*参考微波炉 800W