

## 二、3 款浓缩汤底的制作

### 1、椰浆汤底

砂糖：93g

纯净水：193g

椰浆：285g *kara*

牛奶：30g

制作步骤：砂糖和纯净水煮开，依次加入椰浆和牛奶，搅拌均匀。60g 浓缩汤底+100 克沙冰或牛奶

### 2、仙草汤底

仙草汁：142g

砂糖：80g

红糖：20g

纯净水：335g

制作步骤：仙草汁+砂糖+红糖，煮一分钟左右，化开即可，然后加入纯净水

### 3、奶茶汤底

红茶：20g *斯曼卡红茶*

纯净水：500g

茶汤：400g

黑白淡奶：100g *or 30-40g 淡奶油*

炼乳：10g

砂糖：18g

制作步骤：红茶+纯净水煮出茶味，取 400g 茶汤，依次加入黑白淡奶、炼乳和砂糖，搅匀即可 *可再加牛奶或沙冰*

## 三、烧仙草的制作 *打底*

黑凉粉：50g

(2)