วิธีต้มน้ำชาสำหรับชานมเย็นแบบแก้วต่อแก้ว

เตรียมน้ำชาให้เสร็จก่อนเปิดร้านและนำเข้าตู้เย็น แนะนำทำตอนกลางคืนก่อนปิดร้านเพื่อนใช้ขายวันรุ่งขึ้น

* น้ำเปล่า 1500 ml
* ใบชา 80 g

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด เมื่อเดือดแล้วปิดไฟทันที
2. ใส่ใบชาที่เตรียมไว้เข้าไปในหม้อ ใช้ทัพพีกดใบชาให้เปียกน้ำจนทั่ว แล้วปิดฝาทันที
3. จับเวลา 30 นาที ด้วยเครื่องจับเวลา
4. เมื่อครบเวลาแล้วกรองน้ำชาออกมาจากหม้อโดยใช้ผ้ากรอง แล้วนำน้ำชาใส่ภาชนะ
5. นำเก็บในตู้เย็น

วิธีทำต่อแก้ว

1. นำน้ำแข็งใส่เครื่องเชคครึ่งถ้วย
2. เทนำชาสำหรับทำชานมที่เตรียมไว้ 100 ml ลงในเครื่องเชค
3. เทนมสด 80 ml ลงในเครื่องเชค
4. เทน้ำเชื่อม 15 ml หรือ 0.5 ออนส์(oz) ลงในเครื่องเชค
5. เขย่าจนรู้สึกความเย็นออกมาโดนมือ
6. เปิดฝาเครื่องเชค เทน้ำชาออกมาใส่แก้วที่เตรียมไว้

วิธีต้มน้ำชานมเย็นแบบกึ่งสำเร็จ ต่อหม้อ

เตรียมน้ำชาให้เสร็จก่อนเปิดร้านและนำเข้าตู้เย็น แนะนำทำตอนกลางคืนก่อนปิดร้านเพื่อนใช้ขายวันรุ่งขึ้น

* น้ำเปล่า 1500 ml
* ใบชา 80 g
* นมสด 1200 ml

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด เมื่อเดือดแล้วปิดไฟทันที
2. ใส่ใบชาที่เตรียมไว้เข้าไปในหม้อ ใช้ทัพพีกดใบชาให้เปียกน้ำจนทั่ว แล้วปิดฝาทันที
3. จับเวลา 30 นาที ด้วยเครื่องจับเวลา
4. เมื่อครบเวลาแล้วกรองน้ำชาออกมาจากหม้อโดยใช้ผ้ากรอง แล้วนำน้ำชาใส่หม้อเปล่าอีกหม้อนึง
5. นำนมสด 1200 ml เทไปผสมในหม้อที่พักชาไว้
6. นำเก็บในตู้เย็น

วิธีทำต่อแก้ว

1. นำน้ำแข็งใส่เครื่องเชคครึ่งถ้วย
2. เทน้ำชานมแบบกึ่ง 180 ml ใส่เครื่องเชค
3. เทน้ำเชื่อม 15 ml หรือ 0.5 ออนส์(oz) ลงในเครื่องเชค
4. เขย่าจนรู้สึกความเย็นออกมาโดนมือ
5. เปิดฝาเครื่องเชค เทน้ำชาออกมาใส่แก้วที่เตรียมไว้

สูตรชานมเย็นแบบผสมเสร็จ all in one ต่อหม้อ

* น้ำชาสำหรับชานมเย็น 1500 ml
* นมสด 1200 ml
* น้ำเชื่อม 225 ml

วิธีทำต่อหม้อ

1. ต้มน้ำให้เดือด เมื่อเดือดแล้วปิดไฟทันที
2. ใส่ใบชาที่เตรียมไว้เข้าไปในหม้อ ใช้ทัพพีกดใบชาให้เปียกน้ำจนทั่ว แล้วปิดฝาทันที
3. จับเวลา 30 นาที ด้วยเครื่องจับเวลา
4. เมื่อครบเวลาแล้วกรองน้ำชาออกมาจากหม้อโดยใช้ผ้ากรอง แล้วนำน้ำชาใส่หม้อเปล่าอีกหม้อนึง
5. นำนมสด 1200 ml เทไปผสมในหม้อที่พักชาไว้
6. เทน้ำเชื่อม 225 ml ไปผสมในหม้อที่พักชาไว้
7. นำเก็บในตู้เย็น

วิธีทำต่อแก้ว

1. นำน้ำแข็งใส่เครื่องเชคครึ่งถ้วย
2. เทน้ำชานม all in one 195 ml ใส่เครื่องเชค
3. เขย่าจนรู้สึกความเย็นออกมาโดนมือ
4. เปิดฝาเครื่องเชค เทน้ำชาออกมาใส่แก้วที่เตรียมไว้

วิธีต้มน้ำชาสำหรับชาใสเย็นแบบแก้วต่อแก้ว

เตรียมน้ำชาให้เสร็จก่อนเปิดร้านและนำเข้าตู้เย็น แนะนำทำตอนกลางคืนก่อนปิดร้านเพื่อนใช้ขายวันรุ่งขึ้น

* น้ำเปล่า 1500 ml
* ใบชา 20 g

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด เมื่อเดือดแล้วปิดไฟทันที
2. ใส่ใบชาที่เตรียมไว้เข้าไปในหม้อ ใช้ทัพพีกดใบชาให้เปียกน้ำจนทั่ว แล้วปิดฝาทันที
3. จับเวลา 15 นาที ด้วยเครื่องจับเวลา
4. เมื่อครบเวลาแล้วกรองน้ำชาออกมาจากหม้อโดยใช้ผ้ากรอง แล้วนำน้ำชาใส่ภาชนะ
5. นำเก็บในตู้เย็น

วิธีทำต่อแก้ว

1. นำน้ำแข็งใส่เครื่องเชคครึ่งถ้วย
2. เทนำชาสำหรับทำชาใสที่เตรียมไว้ 180 ml ลงในเครื่องเชค
3. เทน้ำเชื่อม 15 ml หรือ 0.5 ออนส์(oz) ลงในเครื่องเชค
4. เขย่าจนรู้สึกความเย็นออกมาโดนมือ
5. เปิดฝาเครื่องเชค เทน้ำชาออกมาใส่แก้วที่เตรียมไว้