



TỔNG HỢP BÍ KÍP

CÁCH LÀM TRÀ SỮA



Nguồn ảnh bìa: <http://www.savourydays.com>

abby
Make something different

Lời giới thiệu

Trà sữa là một thức uống rất “nịnh miệng”. Cái vị thanh thanh, đậm đà của trà, kết hợp với vị ngọt, béo của sữa đem đến cho người uống một cảm giác vô cùng sảng khoái.Thêm vào đó, trải nghiệm uống trà sữa không thể thiếu được các loại topping: trân châu dai dẻo, thạch giòn giòn hay pudding mềm mềm, béo ngọt. Chính cái trải nghiệm “vừa uống vừa ăn” đã giúp trà sữa có chỗ đứng vững chắc trong lòng nhiều bạn.

Tin rất vui cho rất nhiều bạn đang xem ebook này đó là trải nghiệm đó hoàn toàn có thể được tái hiện ngay chính ở nhà của bạn! Dụng cụ làm trà sữa không có gì lạ; nếu có, chỉ cần thêm dăm ba món đồ để lọc trà hay lắc đá là đủ. Tự làm trà sữa cũng sẽ giúp bạn vừa tiết kiệm lại vừa an tâm hơn khi thưởng thức thức uống thần thánh này.

Các công thức, hướng dẫn bên dưới được Abby tổng hợp từ nhiều nguồn và thử nghiệm trên thực tế. Vốn ban đầu định làm tài liệu lưu hành nội bộ, giúp các bạn nhân viên có thể tư vấn tốt nhất. Nhưng trong quá trình thực hiện, Abby thấy nguồn tài liệu hướng dẫn làm trà sữa rất rời rạc & kiến thức làm trà sữa mới chỉ được truyền trong nhóm nhà hàng, chứ chưa được phổ cập rộng rãi. Do vậy, Abby quyết tâm tổng hợp thành một file ebook hoàn chỉnh. Rất hi vọng ebook này sẽ làm nền tảng cho nhiều bạn làm và truyền cảm hứng cho nhiều bạn bè cùng chinh phục việc làm trà sữa tại nhà nhé ^^

MỤC LỤC

CHƯƠNG 1: TẮT TẦN TẬT VỀ CÁC LOẠI CỐT TRÀ PHA TRÀ SỮA PHỔ BIẾN	1
1. Hồng trà	2
2. Hồng trà bá tước	3
3. Lục trà.....	3
4. Trà Ô long	4
5. Trà Sencha	5
CHƯƠNG 2: CÁCH Ủ TRÀ VÀ PHA TRÀ SỮA & TRÀ MILK FOAM TỪ TRÀ Ô LONG	6
Ủ trà.....	6
Tỉ lệ 1:30.....	7
Lưu ý:.....	8
Trà Ô long milk foam.....	8
Công thức.....	9
Cách làm	9
Trà sữa Ô long.....	10
Nguyên liệu:.....	10
Cách làm:	11
CHƯƠNG 3: ĐỔI VỊ CHO CỐC TRÀ SỮA: TRÀ SỮA SOCOLA VÀ TRÀ SỮA TRÀ XANH (MATCHA)	12
Trà sữa socola.....	12
Trà sữa trà xanh (matcha green tea)	13
Trà sữa vị hoa quả (ct by Viet IDEAS).....	14
Trà sữa Hokkaido (ct by Vietblend).....	15
CHƯƠNG 4: NẾU BẠN MUỐN CỐC TRÀ SỮA Ú U TOPPING PHẦN 1 – TRÂN CHÂU	16
1. Cách làm trân châu đen (ct by Savoury Days)	17
2. Cách làm trân châu ngọc trai (ct by Cooky.vn).....	18
3. Cách làm trân châu hoàng kim (ct by Cooky.vn).....	20
4. Cách làm trân châu phô mai.....	21
CHƯƠNG 5: NẾU BẠN MUỐN CỐC TRÀ SỮA Ú U TOPPING PHẦN 2 – THẠCH, PUDDING	24
1. Thạch phô mai (ct by Savoury Days)	25
2. Thạch trái cây viên bi (ct by Cooky).....	27

3. Thạch café/ matcha (ct by Tường Vy)	28
4. Pudding trứng (ct by Van Phan)	29
Nha đam (lô hội)	31
Thạch quy linh cao.....	31
Khúc bạch.....	32
CHƯƠNG 6: TRỘN BỘ BÍ KÍP LÀM MILK FOAM TẠI NHÀ PHẦN 1 – KEM CHEESE.....	33
Dụng cụ làm milk foam	34
Độ bông của milk foam.....	35
Cách 1: Công thức với phô mai con bò cười (ct by Nguyễn Oanh).....	37
Cách 2: Dùng bột phô mai (ct by Nguyễn Trà My)	38
Cách 3: Dùng cream cheese (ct by Hoa Nguyễn).....	39
CHƯƠNG 7: Milk foam kem mặn.....	41
Cách 1: Dùng gói bột milk foam pha sẵn	41
Cách 2: Kem whipping kết hợp với gói bột milk foam (ct by Nguyễn Tùng)	43
Cách 3: Dùng kem sữa béo Ambiente (ct by TNL).....	44
Cách 4: Dùng rich lùn và base (ct by Tô Hưng Giang).....	45
Tài liệu tham khảo.....	47

CHƯƠNG 1: TẤT TẦN TẬT VỀ CÁC LOẠI CỐT TRÀ PHA TRÀ SỮA PHỔ BIẾN

Trên thế giới có rất nhiều loại trà, tới hơn vài ngàn loại trà và mỗi loại trà lại mang tới cho người thưởng trà trải nghiệm uống trà khác nhau. Riêng để pha trà sữa thì, không phải trà nào cũng có thể dùng làm cốt trà vì nhiều lý do như sự hòa quyện với vị sữa hay để lại hậu vị quá chát chẳng hạn.



Hàng ngàn loại trà, nhưng không phải loại nào cũng có thể pha trà sữa!

Bạn đã biết và thưởng thức bao nhiêu loại trà sữa và cảm nhận của bạn chắc chắn sẽ khác nhau ở từng loại trà đúng không? Chắc hẳn mỗi người thưởng trà sẽ có một lúc nào đó tự đặt cho mình câu hỏi “Vậy tại sao lại có sự khác biệt đó giữa các loại trà nhỉ?” Điều này cũng đúng với câu nói: “Kiến thức của chúng ta như một giọt nước giữa đại dương”, còn rất nhiều điều bạn chưa biết. Vậy hãy để Abby đưa đến cho bạn những loại trà được sử dụng làm cốt trà phổ biến nhất trên thị trường pha trà sữa tại Việt Nam.



Cốt trà sữa khác nhau ở cả màu sắc và hương vị

Điều gì làm lên sự khác biệt trong mỗi loại cốt trà?

Có rất nhiều yếu tố tạo ra sự khác biệt cho các loại trà: giống trà, cách trồng và quá trình oxy hóa. Giống trà ngon chắc chắn sẽ cho ra những lá trà thơm nhất. Cách trồng trọt và thời điểm thu hoạch ảnh hưởng đến khả năng hấp thụ chất của lá trà. Quá trình xử lý chính là việc oxy hóa lá trà. Quá trình này tạo ra các phản ứng hóa học trong lá trà, khiến mỗi loại trà có được màu sắc và hương vị khác nhau. Trà có độ oxy hóa càng cao thì càng tối màu; do vậy càng cần ủ lâu và nhiệt độ nước càng cao. Ví dụ như hồng trà có màu đen, cần ủ với nước sôi 100 độ trong 10-20 phút. Trong khi đó đối trà Sentra (trà xanh Nhật Bản – xem bên dưới), có màu xanh, chỉ cần ủ trong nước sôi 80-85 độ trong 3-5 phút thôi.

Làm thế nào để nhận biết được loại trà bạn đang uống là loại trà nào?

Để nhận biết và phân biệt trà có 4 điều bạn cần chú ý: hình dạng lá trà, màu sắc, vị và hương trà. Cùng Abby nhận biết các loại cốt trà phổ biến để pha trà sữa nhé.

1. Hồng trà

Hồng trà hay còn được gọi là trà đen. Do lá trà trong hồng trà được chế biến oxy hóa hoàn toàn 100% nên lá trà có màu đen nên gọi là trà đen. Tuy nhiên sau khi hãm trà, nước trà lại có màu hồng, đỏ nâu nên được gọi cái tên là “hồng trà”. Cách gọi trà đen (black tea) phổ biến ở các nước phương Tây. Trong khi đó, ở Trung Quốc nói riêng và các nước Châu Á nói chung thì cái tên hồng trà vẫn là thông dụng nhất.



Hồng trà – loại cốt trà sữa thông dụng nhất

Để sản xuất ra hồng trà, lá trà non được thu hoạch, cho oxy hóa hoàn toàn 100% ở nhiệt độ cao. Nhờ quá trình chế biến đặc biệt, hồng trà được hạn chế bị vỡ vụn (như trà túi lọc) nên vẫn giữ được phần lớn hương vị. Nhân tiện, **trà túi lọc** cũng lấy nền là hồng trà; tuy vậy do quá trình chế biến phải nghiền nát lá trà để phù hợp với túi lọc, mà hương trà đã mất đi phần nhiều.

Sau khi chế biến, lá trà có màu sậm, nâu tối gần với màu đen và mang theo một hương trà mạnh và vị trà đậm đặc trưng. Màu nâu đậm của hồng trà pha với sữa sẽ trở thành màu nâu nhạt đặc trưng của trà sữa. Cốt hồng trà là loại cốt trà phổ biến trong pha trà sữa, các loại trà sữa quen thuộc: hồng trà kem sữa và **hồng trà sủi bọt**.

2. Hồng trà bá tước

Trên nền hồng trà, một vị bá tước người Anh đã bổ sung tinh chất quả Bergamot, tạo nên một mùi hương trầm lắng, sang trọng rất đặc trưng. Việc kết hợp giữa trà đen và tinh chất quả Bergamot còn tạo hiệu ứng cân bằng tinh thần và sức khỏe cho người uống.

Hồng trà khi được ướp thêm tinh chất Bergamot còn được gọi là hồng trà bá tước. Màu của cốt trà là nâu nhạt hơn so với hồng trà đôi chút. Khi hòa quyện với sữa sẽ tạo nên một mùi thơm đặc trưng của cốc **trà sữa hoàng gia** như tên gọi của nhiều quán.



Hồng trà bá tước (earl grey) được bổ sung tinh chất quả Bergamot

3. Lục trà



“Lục” mang ý nghĩa 6 loại nguyên liệu trong cùng một loại trà

Nghe cái tên “lục trà” các bạn hiểu loại trà này là trà gì? Chắc hẳn nhiều bạn sẽ nghĩ lục trà nghĩa là trà xanh? Thực ra “Lục trà” ở đây chính là loại trà được tạo ra từ khoảng 6 loại trà

và hương vị khác nhau. Trong lục trà có cả hồng trà, trà xanh, trà đen... Và đặc biệt, trong 6 vị đó còn có hoa nhài.

Do nền trà chính vẫn là trà xanh, nên nước trà có màu xanh vàng hơi đậm. Khi pha với sữa sẽ trở lại màu xanh nhạt. Vị trà khá rõ hương nhài rất thơm và dễ uống. Do đó đây là nền trà cho món **lục trà hương nhài**.

4. Trà Ô long

Trà Ô long được sử dụng như một thức uống hàng ngày vì trà Ô long có mùi vị thơm ngon, vị trà thanh, dễ chịu, mang đến cho người thưởng trà cảm giác khoái sau mỗi ngụm trà. Trà Ô long là loại trà lên men một phần (không oxy hóa hoàn toàn) lặp đi lặp lại cho đến khi đạt chuẩn.

Trà Ô long được tạo hình bằng cách se viên tròn, mỗi viên tròn là 1 búp trà. Chính vì điều này mà trà Ô long khi hãm thì các lá trà sẽ nở ra từ viên tròn ấy, bạn sẽ cảm giác như bình trà của bạn thay đổi và cuối cùng gần như bình trà sẽ được bao phủ bởi lá trà.



Trà ô long thơm vị trà nhất nhì trong các loại cốt

Trong quá trình xử lý, trà Ô long có các biến thể như:

- Trà Ô long sữa: đây là loại trà Ô long trong khi tròng trà được bón thêm, bổ sung thêm các loại đậu, hạt như đỗ tương để trà Ô long sau đó có vị ngọt, ngậy, béo thơm.

- Trà Ô long rang: trà Ô long rang khi thưởng thức trà có một mùi thơm khen khén nhẹ hòa quyện trong hương trà. Điều này tạo nên nét riêng và mùi vị độc đáo cho loại trà Ô long này. Đây chính là loại chính để làm nền trà sữa. Khi hòa quyện với sữa, trà Ô long cho ra màu xanh nhạt và vị thơm thanh dịu rât đặc trưng. Hậu vị của trà Ô long là đậm đà nhất

nhi (chỉ kém Sencha) và do vậy đây là cốt trà ưa thích của các bạn muốn thưởng thức một cốc trà sữa đậm vị trà.

5. Trà Sencha



Sencha chính là cốt của cốc “xanh sữa” quen thuộc

Trà Sencha là loại trà xanh đặc trưng, phổ biến nhất tại Nhật Bản, chiếm tới hơn 80% lượng tiêu thụ trà ở Nhật Bản. Sencha được trồng theo nghiêm ngặt cả ở quy trình trồng và thu hoạch, vì vậy các lá trà luôn được đảm bảo chất lượng tuyệt vời nhất. Trước khi được thu hoạch, lá trà được hưởng nhiều ánh nắng chiếu vào, các chất được tích tụ nhiều trên mặt lá, lá trà Sencha có chứa nhiều caffeine, tannin giúp phòng chống, ngăn ngừa lão hóa.

Một điều đặc biệt khác đó là Sencha được chế biến bằng cách hấp thay vì bỏ vào chảo xao lên trong giai đoạn đầu của quy trình chế biến để ngăn chặn quá trình oxy hóa của búp trà.

Sencha là các sợi trà dài, mảnh. Nước trà Sencha có màu xanh lá cây trong rất đẹp. Sau khi nhấp một ngụm trà, khi bạn chép miệng thì sẽ cảm nhận được một vị thanh thanh, chát nhẹ trong miệng vẫn còn lưu lại, tạo nên một dư vị trà rất riêng rất độc đáo. Chắc hẳn vì điều này đã làm siêu lòng người thưởng trà và do đó, Sencha được nhiều quán chọn làm nền của cốc **xanh sữa**.



Test 5 loại cốt trà thông dụng nhất để làm trà sữa

CHƯƠNG 2: CÁCH Ủ TRÀ VÀ PHA TRÀ SỮA & TRÀ MILK FOAM TỪ TRÀ Ô LONG

Trong bài viết trước, chúng ta đã cùng khám phá rất nhiều loại cốt trà để pha trà sữa. Trong đó trà Ô long rất được ưa chuộng bởi vị trà đậm đà. Trà Ô long chỉ cần pha ra đã là một thứ trà hảo hạng để mọi người nhâm nhi bên nhau hàn huyên tâm tình, nay với kết hợp sẽ lại càng được yêu thích hơn nữa bởi mọi lứa tuổi, đối tượng. Hôm nay chúng ta cũng sẽ dùng trà Ô long làm ví dụ để xem cách ủ trà và pha trà sữa nhé.



Trà Ô long cho ra cốt trà thơm đậm đà vị trà

Ủ trà

Ủ trà (hay hãm trà) là kĩ thuật đòi hỏi sự tỉ mẩn trong 2 yếu tố: **thời gian ủ trà và nhiệt độ sôi** của nước.

- Về thời gian ủ trà: trà Ô long được ủ lên men một phần nên thời gian ủ tương đối dài, khoảng 15 phút.
- Về nhiệt độ sôi của nước: không nên dùng nước sôi già để ủ trà Ô long sẽ tạo ra vị chát. Chỉ cần sử dụng nước khoảng 95 độ.

Trong khi đó, hồng trà (trà đen) được oxy hóa hoàn toàn nên cần nhiệt độ cao và thời gian ủ đủ lâu để đạt tới màu nâu đỏ và hương vị chuẩn nhất. Ngược lại, các loại trà ít bị oxy hóa (màu xanh) như lục trà, trà sencha nên được ủ trong nước không quá nóng và thời gian ủ cũng ngắn hơn để tránh bị chát.



Sau khi ủ, bạn chỉ cần một chiếc rây nhỏ để lọc bã trà

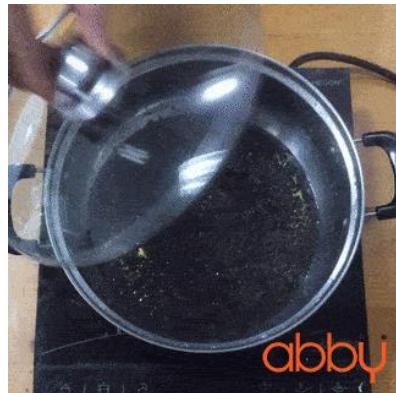
Tỉ lệ 1:30

Dưới đây là tỉ lệ để pha cốc trà. Lưu ý **tỉ lệ cốt trà là 1:30** tức là hãm 10g trà trong 300ml nước.

Loại	Trà	Nước nóng	Nhiệt độ	Thời gian
Hồng trà	10g	300ml	100 độ C	20 phút
Hồng trà bá tước	10g	300ml	100 độ C	20 phút
Trà Ô long	10g	300ml	95 độ C	15 phút
Lục trà	10g	300ml	85 độ C	10 phút
Sencha	10g	300ml	85 độ C	5 phút

Lưu ý:

- Đun sôi nước tới 100 độ C (dùng bình siêu tốc hoặc đun trên bếp) rồi đợi khoảng 2 phút để nước giảm nhiệt độ.
- Cho trà Ô long vào và **đậy nắp** để hương trà không bay ra ngoài.
- Tắt bếp và ủ trong vòng 15 phút. Lưu ý trong quá trình ủ không được để hơi bay ra, làm giảm hương thơm của trà.
- Trà nên được dùng trong khoảng 4 tiếng sau khi ủ. Nếu quá thời gian đó thì nên cân nhắc ủ trà mới.



Lưu ý đóng nắp nồi để tránh bay hương trà

Trà Ô long milk foam

Với cốt trà Ô long ở trên, bạn chỉ cần thêm lớp milk foam béo ngậy lên trên là có ngay một cốc trà Ô long kem mặn macchiato không kém gì ngoài quán rồi. Bạn hoàn toàn có thể dùng công thức phía dưới với các loại cốt trà khác như hồng trà, hồng trà bá tước, lục trà hương nhài và trà sencha nhé!



Giờ thì không cần ra hàng mà vẫn có ngay một cốc trà Ô long milk foam ngon lành cành đào rồi!

Công thức

1. Phần trà: 5g trà + 150ml nước sôi + 20g đường
2. Phần milk foam: có khá nhiều cách để tạo ra lớp milk foam và bạn có thể xem chi tiết cách làm milk foam vị muối biển và vị phô mai ở link đính kèm nhé. Ở đây Abby giới thiệu công thức làm milk foam đơn giản nhất:

Công thức: 10g bột milk foam + 45ml sữa tươi không đường + 5g đường



Lớp milk foam đạt: sánh mịn, không bị hòa tan với lớp trà bên dưới

Cách làm

Đầu tiên, hãm trà Ô long với nước 95 độ C trong khoảng 10 phút với tỷ lệ 1:30 từ là 5g trà với 150ml nước sôi. Trong lúc nước cốt trà còn nóng thì cho thêm 15-20g đường tùy khẩu vị.

Trong thời gian ủ trà, bạn hãy làm milk foam. Tất cả nguyên liệu cho vào cốc rồi đánh bằng máy đánh trứng hoặc phới lò xo (đánh bằng tay). Thời gian đánh trong 2-3 phút cho đến khi hỗn hợp sánh quyện là xong. Bạn có thể sáng tạo bằng cách cho thêm kem whipping (để ngọt hơn) hoặc chút muối biển (để mặn hơn) nhé.



Đánh bông milk foam bằng phới lò xo (mất 2 phút)

Abby gợi ý 2 cách thưởng thức trà Ô long milk foam:

- Cách 1: giữ nguyên từng lớp của cốc trà và uống như khi bạn uống bia vậy. Cách thưởng thức này sẽ mang đến cho bạn hương vị thay đổi từng giây từ vị béo ngậy của kem, sang vị thanh thanh, hơi chát đặc trưng của nước cốt trà.
- Cách 2: khuấy đều các lớp của cốc trà để tạo nên sự hòa quyện giữa các nguyên liệu.

Mỗi cách thưởng thức lại mang đến một trải nghiệm riêng, nên bạn hãy thử cả 2 cách nhé!

Trà sữa Ô long



Với công thức chuẩn và nguyên liệu ngon, nhiều bạn cũng tận dụng cơ hội kinh doanh trà sữa đó

Nguyên liệu:

- Cốt trà Ô long: 5g trà và 150ml nước sôi
- Bột kem sữa: 20g
- Đường: 20g
- Trân châu: 1 muỗng canh
- Topping khác (pudding, thạch): tùy ý
- Đá viên: 150g (đầy bình shaker)



Nên hòa đường và bột sữa khi nước trà còn ấm để dễ tan

Cách làm:

- Ủ 5g trà Ô long với 150ml nước ở nhiệt độ 95 độ C trong 10 phút. Sau đó lọc bã trà.
- Hòa tan bột kem sữa và đường vào nước cốt trà trong khi cốt trà còn ấm nóng.
- Đổ hỗn hợp với đá, cho vào bình shaker lắc khoảng 15 lần.
- Cuối cùng là trình bày: thêm trân châu, pudding, thạch và thưởng thức.



Lắc trong bình shaker để tan đá, lạnh nhanh và hòa quyện nguyên liệu

Lưu ý:

- Nước cốt trà phải nóng thì khi pha bột kem sữa vào, thì bột sẽ tan đều không tạo thành cục.
- Dùng bình lắc shaker giúp trà sữa lạnh đều, nguyên liệu hòa quyện, ngon hơn.

Bạn có thể thay đổi cốt trà khác vào công thức trên để cho ra những cốc hồng trà sữa, lục trà sữa hương nhài hay xanh sữa nhé.

CHƯƠNG 3: ĐỔI VỊ CHO CỐC TRÀ SỮA: TRÀ SỮA SOCOLA VÀ TRÀ SỮA TRÀ XANH (MATCHA)

Ở phần trước, chúng ta đã học cách pha trà sữa từ các loại cốt trà phổ biến nhất. Nhưng nếu chỉ có vị trà và vị sữa không thôi, thì chắc nhiều bạn cũng sẽ cảm thấy cốc trà sữa có phần “nhàm chán”. Do vậy, ở bài viết này, chúng ta cùng học cách đổi vị cho cốc trà sữa nhé!

Trà sữa socola

Hương vị socola vẫn luôn là sự lựa chọn, sở thích hàng đầu của rất nhiều người ở mọi lứa tuổi, đối tượng. Và trà sữa socola cũng không phải ngoại lệ. Hồi những đã từng bước vào quán trà sữa, thì hầu hết đã từng một lần lựa chọn vị socola cho cốc trà sữa của mình. Còn chần chờ gì nữa, lưu lại ngay công thức pha trà sữa socola ngon miệng này lại các bạn nhé.



Nguyên liệu

- 150ml cốt hồng trà. Hồng trà có hương và mùi vị trà đậm đà nên khi thêm hương socola thì trà vẫn còn đậm hương trà.
- 20g bột kem sữa
- 20ml sốt socola sệt (chocolate sauce)
- 20g đường (có thể giảm nếu muốn ít ngọt)
- 200g đá
- Topping: trân châu, pudding, thạch... tùy thích



Sốt socola đem lại hương vị đậm đà và màu nâu đen của một cốc trà sữa socola chuẩn

Cách làm

- Ủ 5g hồng trà với 150ml nước 100 độ C trong 20 phút. Lọc bã trà lấy nước cốt.
- Hòa tan bột kem sữa, đường và sốt socola khi nước cốt trà còn ấm nóng.
- Đổ hỗn hợp vào shaker và lắc cùng với đá (lắc 15 lần).

Trà sữa trà xanh (matcha green tea)



Nguyên liệu

- 150ml cốt sencha. Sencha là loại trà xanh được chế biến theo phong cách Nhật Bản, là loại cốt trà các quán lựa chọn làm cốt cho cốc trà sữa matcha.
- 20g bột kem sữa
- 1g bột trà xanh
- 20g đường
- 200g đá

- Topping: trân châu, pudding, thạch... tùy thích



Nên hòa tan bột trà xanh với nước sôi và lọc qua rây nhiều lần để tránh lợn cợn, cảm giác bột bột khi uống

Cách làm

- Ủ 5g trà sencha trong 150ml nước sôi 85 độ C trong 5 phút. Tránh ủ lâu hơn sẽ làm trà bị chát.
- Hòa tan bột kem sữa và đường khi nước cốt trà còn ấm nóng.
- Hòa tan bột trà xanh vào 10ml nước sôi rồi lọc qua rây nhiều lần để tránh lợn cợn và cảm giác bột bột khi uống. Sau đó đổ vào nước cốt trà sencha.
- Đổ hỗn hợp vào shaker và lắc cùng với đá (lắc 15 lần).

Ngoài 2 vị trà sữa thông dụng trên, Abby cũng giới thiệu thêm một số cách làm đa dạng hương vị cho cốc trà sữa của bạn như sau.

Trà sữa vị hoa quả (ct by Viet IDEAS)

- 30ml sinh tố chanh dây (có thể thay bằng vị khác)
- 40ml sữa tươi không đường
- 20ml sữa đặc
- 4g bột frappe
- 100ml nước cốt hồng trà



Trà sữa chanh dây phân tầng đẹp mắt

Trà sữa Hokkaido (ct by Vietblend)

- 150ml nước cốt trà Ô long
- 20ml siro caramel
- 20ml siro đường (hoặc 20g đường kính)
- 30g bột kem sữa



Nguyên liệu làm trà sữa Hokkaido

Qua 3 bài viết, Abby hi vọng bạn nắm chắc được phần trà và phần sữa, cũng như các vị trà sữa rồi. Giờ hãy cùng xem cách làm topping cho trà sữa, bao gồm **trân châu** cũng như **thạch và pudding** nhé.

CHƯƠNG 4: NẾU BẠN MUỐN CỐC TRÀ SỮA Ú Ụ TOPPING PHẦN 1 - TRÂN CHÂU

Bạn là một tín đồ của trà sữa thì chắc hẳn biết được lý do vì sao trà sữa lại hot và lại có tính lan tỏa như hiện nay. Ngoài thành phần cốt trà thơm dịu, kết hợp với bột kem sữa béo béo thì còn có các loại **topping** – được coi là linh hồn, mang đến trải nghiệm tuyệt vời cho một cốc trà sữa.



Gong cha với các loại topping chắc không còn gì xa lạ với bạn

Nói là trải nghiệm tuyệt vời vì cái cảm giác **vừa ăn vừa uống** nó lạ, nó hay và gây nghiện lắm ấy. Vừa thưởng thức trà sữa vừa được ăn những viên trân châu dai dai, giòn giòn đã miệng. Rồi hút miếng pudding mềm thơm, nhai miếng thạch dẻo dẻo. Ôi chao, cuộc đời chỉ cần những giây phút bá cháy vầy thôi!



Đa dạng các loại topping cho bạn lựa chọn

Biết vậy, Abby liền tổng hợp các cách làm topping siêu hot và được ưa chuộng nhiều nhất trên thị trường để phục vụ nhu cầu tự làm trà sữa tại nhà. Bởi 10 người làm trà sữa ở nhà, thì phải 7-8 bạn là muốn được ăn topping nhiều hơn, đă hơn so với ngoài hàng mà!

Phần 1: “Tứ đại” trân châu

1. Cách làm trân châu đen (ct by [Savoury Days](#))



Trân châu handmade: tuy không tròn nhưng rất ngon và bảo đảm!

Nguyên liệu:

- 90gr bột nǎng
- 10gr bột gạo tẻ (giúp trân châu cứng hơn, đỡ dai, nhưng bạn cũng có thể thay bằng 10g bột nǎng)
- 150gr bột cacao (có thể thay thế bằng Milo)
- 20gr đường
- 70- 80ml nước sôi

Cách làm:

1. **Trộn** tất cả nguyên liệu vào bát.
2. Từ từ **đổ nước vừa đun sôi** vào bát, vừa đổ vừa quấy liên tục. Khi bột quyện thành một khối thì không cho thêm nước nữa. Thêm bột nǎng nếu bột quá ướt và dính.
3. **Nhồi bột** tới khi chúng ta có một khối bột mềm dẻo, không dính tay.
4. Ngắt từng mẩu bột nhỏ, viên thành **viên tròn nhỏ** đường kính khoảng 0.5 – 0.8cm. Bạn có thể xoa ít bột nǎng lên tay để chống dính. Làm tới khi hết bột.
5. Đun sôi 1 nồi nước to. Khi nước sôi mạnh thì thả tất cả trân châu vào **luộc** ở lửa to. Dùng thìa quấy nhẹ để tránh bị dính vào nhau hay dính vào đáy nồi. **Khi trân châu nổi lên mặt nước** thì hạ lửa, đun thêm khoảng 1- 2 phút tới khi trân châu mềm thì vớt ra.
6. Thả bột vào **bát nước nóng**. Ngân bột trong nước nóng khoảng 5- 7 phút rồi vớt ra thả vào **bát nước nhiệt độ phòng**. Việc này giúp trân châu mềm lâu hơn nhưng vẫn đủ giòn và đặc biệt không bị cứng lại khi thả vào trà lạnh.

7. Pha thêm một bát nước đường (tỉ lệ 1 đường - 1 nước) để ngâm trân châu, giúp trân châu đỡ bị dính và có vị ngọt hơn.

Ghi chú: các bạn có thể sáng tạo trân châu nhiều màu khác nhau dựa theo công thức trên bằng cách sử dụng siro hoa quả hoặc bột trà xanh, cafe nhé.



Màu xanh lục dùng bột trà xanh hoặc tinh dầu lá dứa; màu hồng và xanh da trời dùng siro hoa quả

2. Cách làm trân châu ngọc trai (ct by [Cooky.vn](#))

Nguyên liệu:

- 3gr bột rau câu giòn
- 20gr bột rau câu dẻo
- 250gr đường
- 1 ống bột vani
- 1L nước
- Bình bóp hoặc bơm kim tiêm

Cách làm:

1. Đun nước đủ nóng, không sôi bùng, rồi **cho bột rau câu giòn** vào khuấy tan đều.
2. Trộn phần **rau câu dẻo với đường cát**, rồi tiếp tục cho vào nồi nước, khuấy đến khi tan hết. Bạn có thể cho thêm 1 ống bột vani để làm diệu đi vị tanh từ bột rau câu. Sau đó đun nhỏ lửa cho đến khi hỗn hợp sệt vừa lại là được.
3. Chuẩn bị một tô nước lạnh và một lớp dầu ăn bên trên. Cho dầu ăn vào trong tô nước đá (**không cho đá viên** vào khi đã cho dầu ăn, có thể làm cho dầu đông và vón cục).



Dầu và nước phải tách làm 2 lớp như này nhé

4. Cho hỗn hợp rau câu đang nóng vào bình có dầu nhỏ để có thể **nhỏ giọt tạo hình**. Ở đây mình dùng chai tương ớt rửa sạch, bạn có thể dùng bơm tiêm hoặc các hũ nhựa đựng tương ớt. Nhỏ từng giọt rau câu vào tô. Giọt rau câu qua lớp dầu sẽ tạo thành hình viên tròn đều, sau đó sẽ chìm xuống phần nước lạnh.



Nhỏ từ từ từng giọt đều nhau

Lưu ý: Không được để hỗn hợp nguội vì sẽ bị cứng lại đó.

5. Sau khi bắt xong hạt trân châu trắng, rửa sạch dầu ăn với nước lạnh để thu được phần trân châu trắng thành phẩm.

6. Để trân châu thêm ngon, bạn vắt vài giọt nước cốt chanh và một ít đường trắng trộn đều làm nước ngâm.



Chanh kết hợp với đường tạo hương vị rất riêng biệt cho trân châu

3. Cách làm trân châu hoàng kim (ct by Cooky.vn)

Nguyên liệu:

- 170gr đường nâu
- 120gr bột nǎng
- 30ml mật ong

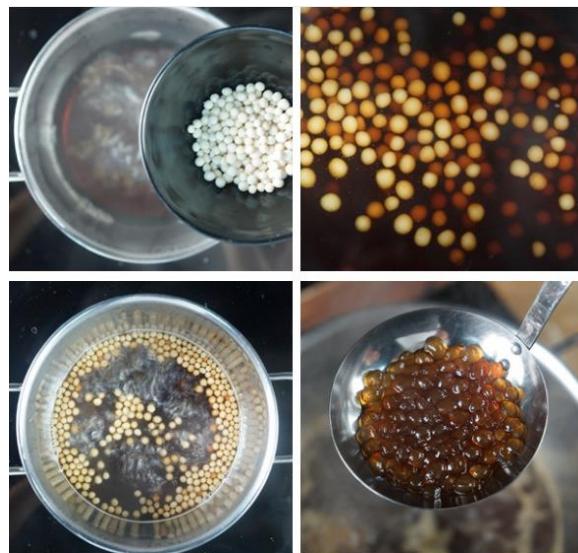


Chỉ 3 nguyên liệu đơn giản, dễ tìm: bột nǎng, đường nâu, mật ong

Cách làm:

1. Cho 800ml nước đun ở lửa lớn cho đến khi nước sôi tăm thì cho 70gr đường nâu vào khuấy đều cho đến khi **đường tan hoàn toàn** rồi tắt bếp.

2. Cho 100gr bột nǎng vào tô, tạo lỗ ở giữa để cho nước vào. Lấy 70ml nước đường đã đun sôi, **đổ từ từ** vào bát bột. Sử dụng nước vừa đun sôi, vì nếu không đủ nhiệt thì bột sẽ quá dẻo, dễ bị hỏng.
3. **Nhồi bột** thành một khối bột dẻo không dính tay. Sau đó cho 10ml mật ong vào khối bột và tiếp tục nhào cho mật ong thấm đều vào bột. Nếu bột dính tay thì áo thêm một lớp bột nǎng để bột khô hơn.
4. Ngắt từng miếng bột nhỏ, **viên thành hình tròn** trong lòng bàn tay với đường kính khoảng 0.5 cm.
5. Lấy hỗn hợp nước đường đã đun trước đó bắt lên bếp nấu lại với lửa vừa. Khi nước vừa sôi tăm thì cho trân châu đã bắt viên tròn vào **nấu khoảng 25-30 phút**, cho đến khi viên trân châu trong ở lớp ngoài nhưng vẫn còn một chút nhân trắng đục bên trong.
6. Chuẩn bị **bát nước lạnh**, vớt trân châu ra thả ngay vào tô.



Trân châu hoàng kim

7. Cho 150ml nước, 100 gram đường nâu và 20ml mật ong vào tô khuấy đều để tạo hỗn hợp **nước đường ngâm trân châu**. Nước ngâm giúp bảo quản, thấm vị ngọt và giúp cho các hạt trân châu không bị dính vào nhau. Ta đa, vậy là ra thành phẩm trân châu hoàng kim rồi!

4. Cách làm trân châu phô mai

Phô mai viên thần thánh làm cho cốc trà sữa “sang chảnh” gấp mấy lần! Cắn nhẹ viên phô mai béo ngọt, uống kèm 1 ngụm trà sữa mát lạnh thì thật tuyệt vời.



Trân châu phô mai - ngoài dẻo, trong béo ngậy, màu vàng nhạt đẹp miên man

Nguyên liệu:

- 2 miếng phô mai con bò cười
- 75gr đường xay
- 75gr bột nǎng

Cách làm:

1. Cắt phô mai ra thành miếng thật nhỏ tùy thích. Nếu muốn chui qua ống hút thì một miếng con bò cười chia làm 15-20 phần. Nếu muốn viên tròn to, ăn bằng thìa thì chia làm 3 phần. Để cắt phô mai dễ dàng, không dính dao, nên sử dụng **phô mai được bảo quản lạnh** để phô mai cứng.

2. Phô mai cắt xong lăn đều các mặt qua lớp đường xay. Lúc này dùng tay vừa bóp, vừa vo nhẹ viên phô mai thành viên tròn, **chỉ dùng 3 đầu ngón tay** vo thôi nhé, không dùng lòng bàn tay.

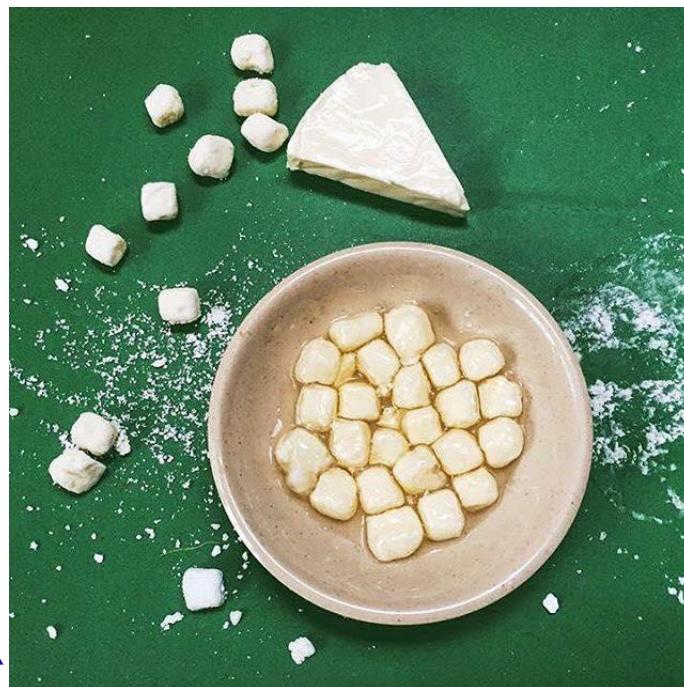


Phô mai cắt thành từng viên đều nhau và làm như hình nhé

Lưu ý: Nếu bạn dùng đường hạt thay thế thì khi vo phô mai với đường, đường ngấm vào trong phô mai. Lúc luộc phô mai đường chưa kịp tản khi ăn sẽ lợn cơn hạt đường. Vì thế nhất định bạn nên **dùng đường xay** nhé!

3. Áo bột nǎng lần 1: Chuẩn bị dĩa đựng bột nǎng. Nhanh chóng lăn viên phô mai đã viên tròn qua đĩa bột nǎng. Sau đó, để viên phô mai **nghỉ 3-5 phút**. Đây là khoảng thời gian cần thiết để độ ẩm và đường của phô mai đã thẩm nhanh lớp bột mới vừa áo.

4. Áo bột nǎng lần 2: Tiếp tục lăn viên phô mai qua lớp bột nǎng một lần nữa. Cách áo bột 2 lần này giúp cho bột áo bên ngoài dầy vừa đủ để bọc được lớp phô mai bên trong, khi luộc sẽ **không bị vỡ**.



Viên trân châu phô mai có thể không tròn đều, nhưng ăn thì ngon bá cháy! Ít hàng mới có loại topping “hịn” như vầy!

5. Chuẩn bị 1 nồi nước luộc phô mai. Bật lửa lớn nấu nước thật sôi, khi nước đã sôi già thì giảm xuống lửa nhỏ. Mặt nước không còn sôi ục ục thì lúc này mới thả phô mai vào luộc. Nhớ dùng vá khuấy nhẹ nhàng để viên phô mai không dính đáy nồi. Luộc đến khi lớp bột trong là được, **luộc 5 phút**.

6. Pha một bát nước đường vừa đủ theo **tỉ lệ 1:1**. Vớt viên phô mai đã chín vào tô nước đường, để nguội.

Đến đây là kết thúc phần 1 những công thức làm trân châu siêu hot được Abby tổng hợp. Chúc các bạn thành công với những công thức trên nhé.

CHƯƠNG 5: NẾU BẠN MUỐN CỐC TRÀ SỮA Ú Ụ TOPPING PHẦN 2 - THẠCH, PUDDING

Khác với trân châu dai dai giòn giòn, thạch và pudding mang đến cho cốc trà sữa trải nghiệm mềm mềm, mát mát khi ăn. Uống một ngụm trà sữa, ăn trân châu dai dai giòn giòn rồi thêm miếng pudding béo ngọt, cho vào miệng cái cảm giác như muối tan ngay trong miệng.

Rồi lại thêm miếng thạch mát ngọt ngào vị cafe, dâu, nho thì quá tuyệt luôn. Nghĩ đến thôi đã ừng ực nước miếng rồi. Vậy hãy mau “lăn vào bếp” tự làm cho chính mình cùng gia đình cốc trà sữa đầy ụ các loại topping nào!



Làm trà sữa ở nhà thì thỏa thích topping!

Ấy khoan một chút! Trước hết chúng ta cùng phân biệt một chút bột thạch giòn (Agar) và bột thạch mềm (Jelly) nhé:

- Bột thạch Agar: được chiết xuất từ tảo đỏ, cho ra thành phẩm giòn và cứng.
- Bột thạch Jelly: được chiết xuất từ rong biển, cho ra thành phẩm mềm và dẻo.

Thêm vào đó, lượng nước cho vào cũng ảnh hưởng tới độ mềm/ giòn của thạch. Cho càng nhiều nước thì thạch càng mềm. Và thạch mềm ăn lại rất hợp với trà sữa đó ạ!

Phần 2: Các công thức làm thạch, pudding...

1. Thạch phô mai (ct by Savoury Days)



Thạch phô mai: ở giữa là phô mai tươi (con bò cười hoặc cream cheese), bên ngoài là lớp thạch pha siro hoa quả

Nguyên liệu:

- 1 hộp phô mai con bò cười (hoặc 120g cream cheese)
- 150ml (2/3cup) nước café
- 150ml (2/3cup) nước cam hoặc chanh leo
- 150ml (2/3cup) nước pha chiết xuất lá dứa
- 2 thìa café bột thạch Agar hoặc bột Jelly
- Đường tùy khẩu vị (khoảng 20- 30gr/ 1~2 Tbsp cho 1 phần thạch)

Cách làm:

1. Đổ riêng từng phần nước café, nước chanh leo và nước lá dứa vào trong các bát. Hòa $\frac{1}{2}$ thìa café bột Agar vào từng bát, để tối thiểu 1 giờ cho bột nở. Việc ngâm bột thạch trong 1 giờ này sẽ giúp thạch rau câu không bị chảy nước sau khi đông.

Lưu ý: Tất cả các loại nước đều phải để nguội khi pha bột Agar vào.

2. Cắt phô mai con bò cười ra thành từng miếng nhỏ vừa ăn. Xếp phô mai vào các ô của khay làm đá viên.



Thạch phô mai các màu, các vị khác nhau

3. Quấy đều phần nước ngâm bột thạch, đổ vào nồi (đun riêng từng bát bột nhé). Đun ở lửa to. Quấy liên tục trong khi đun. Khi nước bay hơi rồi bắt đầu sôi lăn tăn thì bắc ra khỏi bếp (lúc này bột thạch cũng đã tan hoàn toàn). Nêm đường cho vừa ăn, quấy cho đường tan hết. Với mỗi phần nước trong công thức mình dùng 20- 30gr đường tùy độ đắng hay chua của nước.

4. Đổ bột thạch vào khay. Hớt bọt trên mặt thạch nếu có. Phần thạch còn dư đổ vào bát hoặc hộp vuông để làm thạch không nhân.

5. Khi thạch nguội và tương đối đông thì để thạch vào tủ lạnh tới khi thạch đông cứng hẳn (mất khoảng 1 giờ).

Lưu ý: Bạn có thể làm thêm nhiều vị khác bằng cách làm với siro nhé.



Nhiều màu nhiều vị nhiều kích cỡ cho bạn sáng tạo

2. Thạch trái cây viên bi (ct by Cooky)

Nguyên liệu:

- 5 muỗng canh đường trắng
- 1/2 muỗng cà phê bột rau câu
- Trái cây dâu, mít, kiwi, nho... cắt nhỏ
- Khuôn thạch bi



Khuôn thạch bi gồm 2 bột phận. Đổ dung dịch thạch đầy phần bán cầu dưới; khi đóng nắp phần trên sẽ khiến cho dung dịch được đẩy lên bán cầu trên tạo hình cầu như viên bi

Cách làm:

1. Hoà bột rau câu và đường, đun 800ml nước sôi.
2. Từ từ cho bột rau câu, đường vào khuấy liên tục đến khi bột tan hết. Bắc nồi xuống để nguội 3 phút. Nếu khuôn lớn hơn, nhiều lỗ hơn bạn nhân thêm công thức nhé.
3. Cắt nhỏ trái cây yêu thích dâu, kiwi, dưa... Cho trái cây ra khuôn, đổ thạch đã nấu vào quá chiều cao của lỗ, sau đó đậy nắp khuôn lại chờ đông trong 1 - 2 giờ. Lượng thạch nấu được dùng cho 10 viên thạch tròn.



Thành phẩm thạch bi hoa quả ăn cùng trà sữa rất lạ miệng. Đặc sản chỉ homemade mới có!

3. Thạch café/ matcha (ct by **Tường Vvy**)



Nguyên liệu:

- Bột thạch dẻo: 10g
- Đường: 200-250g (tùy thích ăn ngọt hay nhạt)
- Nước: 1.2L (nếu muốn thạch giòn và dai) hoặc 1.6L (nếu muốn thạch mềm và dẻo, ăn ngon hơn với trà sữa)
- Bột trà xanh/ cafe: 5-10g tùy khẩu vị
- Khuôn silicon hoặc khay làm đá

Cách làm:

1. Pha 350ml nước ấm với bột trà xanh/ cafe quậy đều cho toan hoàn toàn.
2. Hòa bột rau câu vào với đường.
3. Đun sôi phần nước còn lại rồi. Đổ phần bột rau câu với đường trên bếp lửa vừa đun sôi cho đến khi bột tan hoàn toàn. Tắt lửa cho 350ml nước trà xanh/ cafe đã pha trên.
4. Đổ ra khuôn và để nguội, cho ngăn mát tủ lạnh 1-2h là có thành phẩm.

Nếu muốn thạch có vị hoa quả thì bạn có thể sử dụng siro hoa quả thay cho bột cafe/ matcha nhé.



4. Pudding trứng (ct by Van Phan)

Nguyên liệu:

- 4 trứng
- 320ml sữa tươi không đường
- 150ml kem tươi whipping
- 70-80g đường (tuỳ khẩu vị)



Cách làm:

1. Cho đường và ít nước nấu lên cho đường chuyển màu cánh gián, cho nuga thia cốt canh, tắt bếp, đổ ra khuôn.
2. Đánh trứng cho đều. Rồi cho sữa tươi và whipping cream, 70g đường lên bếp nấu nóng ấm,
3. Đổ ra âu trứng quậy đều. Rây 1-2 lần để tránh lợn cợn rồi mới cho vào khuôn.
4. Lót khay bằng khăn, đổ nước sôi vào, cho vào lò nướng cách thủy 160 độ C, 40 phút.
Lấy tăm xiên thử tăm không ướt là bánh chín.



Bên cạnh những loại topping phổ biến này còn một số loại topping cũng được nhiều bạn thêm vào trà sữa như:

Nha đam (lô hội)



Giờ việc mua (và trồng!) nha đam khá dễ. Chỉ cần biết cách là có thể sơ chế được nha đam ngon lành làm topping trà sữa

Cùng tham khảo công thức [tại link này](#).

Thạch quy linh cao



Thạch quy linh cao màu đen, ăn rất mát, lại còn giúp giảm cân nữa!

Công thức làm [tại đây](#).

Khúc bạch



Khúc bạch mềm mềm dẻo dẻo cho vào trà sữa ăn cũng lạ lắm nha

Công thức làm khúc bạch tại [link này](#).

Vậy là hết các loại topping thường gặp trong trà sữa nhé. Cùng học làm và chiêu đãi cả nhà cốc trà sữa thơm ngon đầy ụ vào đợt hè này nhé. Trời nắng nóng này về nhà được thưởng thức ngay cốc trà sữa mát lạnh thì còn gì tuyệt vời hơn đúng không. Làm thành công thì đừng quên chia sẻ thành quả với Abby nhé! Cùng xem cách làm milk foam kem cheese và kem mặn bên dưới nhé.

CHƯƠNG 6: TRỌN BỘ Bí KÍP LÀM MILK FOAM TẠI NHÀ PHẦN 1 - KEM CHEESE

Tại những cửa hàng trà sữa nổi tiếng, có một loại thức uống luôn nằm trong danh sách bán chạy đó là **trà sữa milk foam**. Lớp kem mặn này còn gọi là macchiato (đọc là /mak'kja:to/ nha), kem mặn hoặc kem cheese. Trà sữa với lớp bọt sữa trắng trắng, khi vào miệng có vị ngọt ngậy. Thiên hạ đồn đại có 2 cách để thưởng thức trà sữa milk foam. Cách thứ nhất là mix đều lên làm lớp kem tan ra. Cách thứ hai là “như uống bia” tức là đưa cốc lên, uống lớp milk foam trước, rồi trà sẽ từ từ vào miệng sau. Mới tưởng tượng vậy thôi đã thấy yummy yummy!!



Cách uống thứ nhất: mix đều!

Nhưng giá của cốc trà sữa milk foam tại thương hiệu lớn như Gong Cha hay Koi thì không hề rẻ. Vậy bạn có bao giờ nghĩ rằng bạn cũng có thể tự tạo lớp màng sữa như thế ngay tại nhà, bằng những nguyên liệu, dụng cụ vô cùng dễ tìm hay chưa? Hãy bắt tay vào làm thử với những công thức Abby đã sưu tầm ở đây nhé. Mong bạn sẽ tìm được công thức mình thích qua đây để thưởng thức một cốc trà sữa milk foam thơm ngon tròn vị.



Koi vô cùng nổi tiếng với các loại trà sữa với lớp bọt sữa

Trước khi đến cách làm milk foam ta cùng tìm hiểu những dụng cụ dùng để đánh bông milk foam, cũng như đánh bông milk foam đến như thế nào được coi là đạt nhé.

Dụng cụ làm milk foam

Bản chất của milk foam chính là **đưa bọt khí (foam) vào trong sữa (milk)**. Do vậy, tất cả các dụng cụ đánh bông đều có thể dễ dàng làm được điều này. Hãy cùng Abby lướt qua danh sách các dụng cụ đánh bông, giá từ rẻ nhất đến đắt nhất nha:

- Phới lò xo



Dùng phới lò xo nhấn theo chiều dọc của cốc để đưa bọt khí vào trong

- Dụng cụ tạo bọt cafe



Dụng cụ cầm tay, sử dụng pin con thỏ, thường dùng đánh bọt cafe cappuccino

- Máy đánh trứng (loại công suất thấp nhất 180w cũng được)



Cho hỗn hợp vào cốc rồi dùng máy đánh trứng đánh (chỉ cần cắm 1 que)

- Máy xay sinh tố (thường dùng ở quán)



Máy xay sinh tố tuy quen thuộc nhưng khá “hao” milk foam vì dính nhiều vào bình xay

Độ bông của milk foam

Đánh milk foam không khó như đánh kem hay lòng tráng trứng. Vì milk foam không cần đạt đến độ bông cứng (cấp độ bông cao nhất, như kem trang trí bánh). Tùy khẩu vị mà milk foam sẽ được đánh đến hai mức độ sau.

- Bông mềm, đánh hơi lâu để cho tương đối nhiều bọt khí vào. Nhìn giống như bọt biển vậy!



Milk foam bông mềm – cần dùng thìa để múc vào cốc

- Lỏng, không đánh quá lâu mà chỉ cần hơi sệt sệt. Đây là mức độ bông phổ biến ở các quán trà sữa.



Lỏng – đổ thành dòng xuống cốc

Bây giờ thì cùng đến cách làm milk foam nào!

Phần 1 là các công thức làm milk foam kem chesse (phô mai)

Phần 2 là các công thức làm milk foam kem mặn (vị muối biển)

Phần 1: Milk foam kem cheese

Cách 1: Công thức với phô mai con bò cười (ct by Nguyễn Oanh)

Bài viết

Nguyễn Oanh ► ❤ Phố Bánh & Dụng
Cụ Làm Bánh ❤

21 Th3 lúc 21:05 • ⚙

Yêu lắm cả nhà ạ ❤❤

Milk foam theo công thức của mình : (bạn nào dùng ít thì giảm lượng sữa và whip xuống cho đủ uống ha , công thức dưới mình làm lớp kem đó chắc đc 2-3 cốc)

50ml sữa tươi (hoặc rich lùn)
50ml whip
1/2 thìa đường xay
1 tí muối
1 viên phô mai con bò(cái này kh bắt buộc bạn nào muốn thơm béo hơn thì dùng)

Cách làm :

+ Phô mai tán nhuyễn , cho 1 ít sữa tươi ở công thức vào khuấy tán cho phô mai thật nhuyễn rồi lọc lại qua rây 5-6 lần đến khi kh còn lợn cợn của phô mai nữa
+ Whip ,sữa ,đường ,ít muối ,hh phô mai ở trên trộn chung 1 âu
+ Lấy 1 âu đá , đặt âu hh sữa whip ở trên lén âu đá , lấy máy đánh trứng đánh hh lên hơi sệt (sệt như trong clip là ok nhé)
+ Cho hỗn hợp vừa đánh vào ngăn đá tủ lạnh 5-10p , cho hh đặc lại 1 tí nữa ,nó sẽ giúp ích cho việc tan châm vào cốc trà nhé

Viết bình luận...

Nguyên liệu:

- 50ml whipping (kem sữa tươi)
- 50ml sữa tươi (loại không đường)
- ½ thìa đường xay
- 1 chút muối (rất ít hoặc không cần thiết)
- 1 miếng phô mai con bò cười (bạn nào muốn béo ngậy hơn thì cho thêm nửa miếng hoặc 1 miếng nhé)

Cách làm:

1. Phô mai tán nhuyễn. Cho ít sữa tươi khuấy đều với phô mai đến thật nhuyễn rồi lọc qua rây 5-6 lần, đến khi không còn lợn cợn của phô mai nữa.

2. Whipping, đường, muối, phần sữa còn lại và hỗn hợp phô mai ở trên trộn đều chung 1 âu.

3. Lấy 1 âu đá, đặt âu hỗn hợp vừa làm được lên âu đá. Lấy máy đánh trứng đánh hỗn hợp đến hơi sệt.

4. Cho hỗn hợp vừa đánh vào ngăn đá tủ lạnh 5-10 phút để hỗn hợp đặc lại 1 ít. Nó sẽ giúp việc milk foam tan chậm trong cốc trà sữa.



Uống trà sữa ngon hơn khi có lớp milk foam ngọt ngậy

Cách 2: Dùng bột phô mai (ct by Nguyễn Trà My)

Kem mặn để cho lên trà sữa của e a 😊)) e cho thêm cả bột phô mai nữa
nên thấy nó mặn theo kiểu phô mai ngọt ngậy cũng ngon lắm a
Rich lùn + topping (top của e k đường) tỉ lệ 1:1
5g đường (m.n chỉnh theo tỉ lệ rich và top mình sử dụng vừa ăn là ok)
Bột phô mai (e mua ở abby)
Máy hạt muối m.n chỉnh tùy khẩu vị
👉👉👉 cho rich+top+đường + muối đánh cho bông lên có vân thì cho bột
phô mai vào đánh cho quyện đều r cho lên trà sữa a



Lớp milk foam có vị rất đặc biệt của bột phô mai

Nguyên liệu:

- 50ml kem béo thực vật Rich's Lùn
- 50 ml kem béo thực vật Rich base
- 5g đường
- Bột phô mai (khoảng 1-2g, loại bột phô mai trắng hoặc da cam)
- Một nhúm muối



Dùng bột phô mai trắng

Cách làm:

1. Cho kem rich lùn + topping + đường vào đánh cho bông lên đến khi có vân.
2. Thêm bột phô mai và tiếp tục đánh đến khi quyện lại.

Cách 3: Dùng cream cheese (ct by [Hoa Nguyễn](#))

100gr creamchesse
200ml whipping
40-50gr đường
100ml sữa tươi
1/8tsp muối
- đun cách thủy creamchesse cho mềm rồi để nguội
- cho whipping và đường vào tô lớn đánh bông vừa thi cho creamchesse
vào đánh bông cùng
- cho muối vào sữa khuấy tan rồi đổ ít một vào hh kem ở trên đánh đều
Done ➡



Sử dụng cream cheese kết hợp whipping cũng là lựa chọn tuyệt vời

Nguyên liệu:

- 100g cream cheese
- 200ml whipping
- 40-50g đường
- 100ml sữa tươi
- 1/8 tsp muối

Cách làm:

1. Đun cách thuỷ cream cheese cho mềm rồi để nguội.
2. Cho whipping và đường vào tô lớn đánh bông vừa thì cho cream cheese vào rồi đánh bông đến cứng.
3. Cho muối vào sữa khuấy tan rồi đổ ít một vào hỗn hợp kem ở trên đánh đều.



Làm trà sữa tại nhà cùng gia đình thưởng thức vẫn tuyệt hơn đúng không?

CHƯƠNG 7: Milk foam kem mặn

Tại sao cốc trà sữa ngọt ngào lại thêm vị mặn mặn nhỉ? Có lẽ vì vị mặn của muối lại làm tôn lên vị ngọt của trà sữa. Do vậy, rất nhiều quán đã bổ sung vị mặn vào cốc trà sữa qua lớp milk foam kem mặn đó!



Lớp bột sữa mặn mặn vị muối biển thơm ngon

Cách 1: Dùng gói bột milk foam pha sẵn

Nguyên liệu:

- 20g bột milk foam
- 100ml sữa tươi không đường
- 10g đường



Gói bột pha sẵn milk foam 50g

Cách làm:

Cho tất cả nguyên liệu vào đánh đều đến khi sánh quyện (3-5 phút) là được.



Đến dẻo là được nhé

Cách 2: Kem whipping kết hợp với gói bột milk foam (ct by Nguyễn Tùng)



Nguyễn Tùng

Bán đánh bông 200ml whip sau đó cho thêm 400ml sữa tươi đánh lên tiếp sau đó bạn cho 80g bột mảng sữa vào đánh tiếp...được mảng sữa rồi.còn trà tùy vị bạn chọn loại trà



Nguyên liệu:

- 20ml whipping (kem sữa tươi)
- 40ml sữa tươi
- 8g bột milk foam
- 1 nhúm muối

Cách làm:

Đánh bông whipping sau đó cho thêm sữa vào đánh tiếp. Cuối cùng cho bột milk foam vào đánh cùng đến độ bạn muốn.



Lớp bột sữa béo ngậy được làm từ whipping

Cách 3: Dùng kem sữa béo Ambiente (ct by [TNL](#))

- 30ml kem topping Ambiente (hoặc một loại topping có độ ngọt cao)
- 15ml sữa tươi
- 1 xíu muối
- 5g bột flappe (để chống tách lớp)



Chỉ với vài nguyên liệu là bạn đã có thể làm milk foam rồi

Cách làm:

Cho tất cả nguyên liệu vào cốc đánh đều bằng máy cầm tay cho tới khi kem dẻo.



Lưu ý thời gian đánh

Lưu ý: Chỉ đánh đến dẻo, không phải đánh bông

Cách 4: Dùng rich lùn và base (ct by Tô Hưng Giang)

Tự làm lớp kem mặn trên trà sữa (milk foam) rất ngon 😊 không khác ngoài hàng là mấy.

Milk Foam

Lớp kem mặn trên trà sữa:

200gr whip topping base+ 200gr Rich lùn+ 150ml sữa tươi không đường+ 1/2 - 1 thìa cà phê nhỏ muối (có thể nêm nếm độ mặn theo khẩu vị nhé)

Cách làm:

Cho whip topping base và rich lùn và muối vào máy xay,xay trong 30 giây,tiếp theo cho sữa tươi vào đánh thêm 20 giây nữa là xong,cắt ngắn mát tủ lạnh trong khoảng 4h trở lên để hỗn hợp bông mịn hơn rồi mang ra dùng (xay ở tốc độ vừa nhé,không để hỗn hợp bị bông quá,mình xay bằng máy xay sinh tố)

Cách pha trà sữa (dùng túi lọc hồng trà)

Nguyên liệu:

Hồng trà túi lọc

Bột sữa indo

Rich lùn

Chút muối,đường,nước

Pha 1 gói hồng trà vào 250ml nước sôi,để trà ngấm (hãm trà)

Sau 20p bỏ túi trà ra thêm bột sữa indo,khuấy đều tiếp đến là rich lùn (minh hay cho 1 thìa canh sữa indo,2 thìa rich lùn vì không có tỉ lệ cụ thể chỉ theo cảm nhận thôi nhưng vẫn ngon)

Đun sôi một nồi nước đường đậm đặc khoảng 1000ml nước,khi pha trà sữa đổ vào,ngọt nhất tuỳ theo sở thích.

Trà pha xong cũng để ngăn mát cho lạnh rồi mang ra,cho thêm đá,chân trâu,nước đường,khuấy đều và thêm lớp kem mặn phía trên.

Cách pha trà sữa mình không có tỉ lệ cụ thể,cứ pha theo cảm nhận và sở thích thôi,nhưng cho đầy đủ các nguyên liệu trên vào rất ngon,mọi người có thể seach các cửa hàng bán đồ làm bánh đều có bán hết nhé.



Nguyên liệu:

- 20gr topping rich base
- 20gr kem béo rich lùn
- 15ml sữa tươi không đường
- 1 xíu muối

Cách làm:

- Cho whip topping base, rich lùn và muối vào máy xay sinh tố. Xay trong 30 giây, tiếp theo cho sữa tươi vào xay thêm 20 giây nữa là xong.
- Để ngăn mát tủ lạnh trước khi dùng sẽ khiến milk foam ít bị tách lớp hơn.

Lưu ý: xay ở tốc độ vừa, không để hỗn hợp bị bông quá.



Máy xay cũng có thể làm milk foam nếu bạn biết cách

Đến đây là kết thúc cách làm milk foam vị muối biển. Chúc bạn thành công với những công thức Abby sưu tầm và thử nghiệm nhé!

Tài liệu tham khảo

Abby.vn <http://abby.vn/>

Cooky.vn <https://www.cooky.vn/>

Feedy.tv <http://feedy.tv/>

Phố Bánh & Dụng Cụ Làm Bánh

<https://www.facebook.com/groups/phobanh.dungculambanh/>

Savoury Days <http://www.savourydays.com/>

Trùm Nguyên Liệu <http://trumnguyenlieu.vn/>

Viet Blend <http://vietblend.vn/>

Tổng hợp & biên tập bởi Abby Content Team

- Đỗ Thị Ngọc Anh
- Nguyễn Thị Ngọc Anh