# 喜茶

## 材料准备

1. 茶底：茉莉绿茶6g、水400g、蜜桃茶4g、水180g
2. 奶盖：奶油奶酪30g、牛奶40g、奶粉8g、炼乳10、淡奶油100g、盐0.7g
3. 多肉葡萄：绿茶茶底120g、葡萄果肉130g、糖浆20g、葡萄汁25g、冰块100g、奶盖60g、
4. 芝芝桃桃：蜜桃茶底90g、桃子果肉1个、草莓2个、糖浆25g、冰块个50g、奶盖60g
5. 芝芝芒芒：绿茶茶底120g、芒果肉150g、糖浆25g、冰块100g、奶盖60g

## 制作步骤

茶底：①水煮到沸腾后，放入蜜桃乌龙茶包，盖上盖子焖10分钟，把茶叶滤出冷却即成蜜桃茶底，同样的方法制作出另一份绿茶茶底

奶盖：②芝士用电动打蛋器搅打到顺滑状态；牛奶分次加入芝士里，搅至顺滑状态，加入奶粉，炼奶，盐搅匀

【Tips】：一次性加入牛奶易产生颗粒。

③芝士酱加入奶油里打发至3成，整体蓬松但还可以流动的状态即可，放入冰箱冷藏待用

【Tips】：存放时间过久，或打发过度都会导致奶盖变得比较浓稠，可以加入适量牛奶来调节浓稠度.

多肉葡萄：④葡萄去皮去籽，把三分之一的果肉对半切开放入杯底

⑤剩下的葡萄果肉放入摩飞杯，加入茶底，糖浆，葡萄汁，冰块，搅打10秒左右，倒入杯中至8分满，撇去多余的泡沫（泡沫过多倒奶盖时会浮起来）倒入奶盖至满杯

芝芝桃桃：⑥桃子去皮切小块，放入摩飞杯

⑦加入茶底，糖浆，冰块，搅打5秒左右，倒入杯中至8分满，倒入奶盖至满杯

【Tips】：不能打得过于细腻，保留雪花状的果肉更加美观。

芝芝芒芒：⑧芒果切丁，先把一半的果肉放入摩飞杯稍微打烂，倒入杯底

⑨剩下果肉放入摩飞杯，加入茶底，糖浆，冰块，搅打15秒左右，倒入杯中至8分满；倒入奶盖至满杯