

## CÔNG THỨC MIUTEA TRẦN QUỐC HOÀN

<b>TRÀ SỮA</b>	
Baby	M: 40ml đg + 160 TS L: 60ml đg + 240 TS
Bạc hà/ Dâu tây/ Việt quất/ ....	M: 20ml đg + 20ml Siro + 160ml TS L: 30ml đg + 30ml Siro + 240ml TS
Chocolate/ Matcha	M: 40ml đg + 120ml TS + 40ml Matcha/Socola L: 60ml đg + 180ml TS + 60ml Matcha/Socola
Khoai môn tím	M: 40g bột khoai môn + 20ml đg L: 60g bột khoai môn + 30ml đg
Nướng	M: 40ml sốt nướng + 160ml TS L: 60ml sốt nướng + 240ml TS
Chocomin	M: 20ml đg + 20ml Siro Bạc hà + 120ml TS L: 30ml đg + 30ml Siro Bạc hà + 180ml TS
<b>LATTE</b>	
Xoài thơm/ Dâu tây	M: 40ml Mứt + 160ml Sữa tươi L: 60ml Mứt + 240ml Sữa tươi
Matcha	M: 40ml đg + 120ml Sữa tươi + 40ml Matcha L: 60ml đg + 180ml Sữa tươi + 60ml Matcha
Xoài thơm/ Dâu tây Matcha	M: 40ml Mứt + 120ml Sữa tươi + 40ml Matcha L: 60ml Mứt + 180ml Sữa tươi + 60ml Matcha
<b>MILO DẪM</b>	
Trân châu/ Full topping	M: 60ml Sốt milo L: 90ml Sốt milo
Kem cheese	M: 40ml Sốt milo L: 60ml Sốt milo
<b>KEM CHEESE</b>	
Trà đen	M: 30ml đg + 160ml Trà đen L: 50ml đg + 240ml Trà đen
Trà sữa	M: 30ml đg + 160ml TS L: 50ml đg + 240ml TS
Chocolate/ Matcha	M: 30ml đg + 40ml Matcha/Socola + 120ml TS L: 50ml đg + 60ml Matcha/Socola + 180ml TS
Trà lài	M: 30ml đg + 160ml Trà lài L: 50ml đg + 240ml Trà Lài
<b>TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN</b>	
Sữa tươi	M: 150ml Sữa tươi L: 225ml Sữa tươi
Trà sữa	M: 30ml đg + 170ml TS L: 50ml đg + 225ml TS
Chocolate/Matcha	M: 120ml Sữa tươi + 40ml Socola/Matcha L: 180ml Sữa tươi + 60ml Socola/Matcha
Khoai môn tím	M: 40g bột khoai môn + 10ml đg L: 60g bột khoai môn + 20ml đg

<b>TRÀ ĐÀO</b>	
Xả	M: 20ml đg + 20ml Siro đào + 160ml Trà đào (+xả đập dập) L: 30ml đg + 30ml Siro đào + 240 ml Trà đào (+xả đập dập)
Sữa	M: 40ml đg + 40ml Sữa nhỏ + 120ml Trà đào L: 60ml đg + 60ml Sữa nhỏ + 180 ml Trà đào
Dầm	M: 40ml đg + 40ml Mứt đào + 120ml Trà đào L: 60ml đường + 60ml Mứt đào + 180ml Trà đào
<b>TRÀ CHANH</b>	
Miutea	M: 30ml đg+ 20 Siro chanh + 140ml Trà lài L: 45ml đg + 30 Siro chanh + 210ml Trà lài
Dâu Tây/Việt quất/ Dâu tằm	M: 20ml đg + 20ml Siro chanh + 20ml Mứt + 140 ml Trà lài L: 30ml đg + 30ml Siro chanh + 30 ml Mứt + 210 Trà lài
<b>TRÀ TRÁI CÂY</b>	
Xoài thơm/ Dâu tây/ Dâu tằm/ Việt quất	M: 30ml đg + 30ml Mứt + 100ml Trà lài L: 45ml đg + 45ml Mứt + 150ml Trà lài
<b>CÁC LOẠI TRÀ</b>	
Hồng trà	M: 40ml đg + 160ml Trà đen L: 60ml đg + 240ml Trà đen
Trà mật ong	M: 20ml đg + 20ml Siro mật ong + 160ml Trà đen L: 30ml đg + 20ml Siro mật ong + 240ml Trà đen
Thanh trà táo/ Phúc bồn tử	M: 30ml đg + 40ml nước cốt + 140ml Trà lài L: 45ml đg + 60ml nước cốt + 210ml Trà lài

- Công thức ủ trà:
  - 2,8 lít nước nóng + 100g Trà Baby (ủ 30 phút) + 700g bột Baby + 1,6kg đá
- Công thức pha đường
  - 2,5 lít nước nóng + 3 gói đường
- Công thức đánh trà (dùng máy đánh trà)
  - Trà Lài, trà đen, ... 300ml nước nóng + 1 gói trà
  - Trà đào: 500ml nước nóng + 1 gói trà
- Công thức pha Matcha/Socola
  - Matcha: 7g bột Matcha + 250ml nước nóng
  - Socola: 15g bột Cacao + 250ml nước nóng
- Công thức pha sữa tươi
  - 400g bột baby + 200ml sữa nhỏ + 50g bột úc + 160ml đường
- Công thức pha Sốt Milo
  - 40g bột cacao + 25g bột úc + 1g muối + 100g đường + 100g bột baby + 100ml sữa đặc + 440ml nước nóng
- Công thức pha Kemcheese
  - 600ml Sữa to + 25g bột úc + 200ml nước (đánh 10 phút) + 120ml ppchoi + 15g chi đỏ + 30g chi trắng
- Công thức nấu trân châu
  - Trân châu đen: 1kg TC + 100g đường + 50g mật ong
  - Trân châu đường đen: 4 lạng trân châu + 90ml đường đen (ủ 80°C trong 30 phút sau vặn về 50°C)

