

『檸檬紅茶』

指導老師：阿路米+莎莉

材料：

水	3000g
新鮮檸檬	8顆（取汁備用）
紅茶包	8~10包
二砂糖	300g（煮成糖水）
水	150g

作法：

A 糖水製作：

二砂糖入鍋先加50g水開中火，炒煮至成粒狀，熄火，再加入剩餘100g的水，開火煮滾完全溶化，放涼成糖水

B 紅茶製作：

將3000c.c.的水煮滾關火，取紅茶包入水中，左右繞圈各約20次，將茶包丟棄，放涼！加『檸檬汁』+『適量糖水』，即可飲用（亦可加冰塊享用）