**1. Trà trái cây**

Cùng cảm nhận sự sảng khoái khi thưởng thức món trà trái cây nhiệt đới

Trà là thức uống vô cùng quen thuộc với mỗi chúng ta, nhưng bạn có biết rằng uống một cốc trà giúp cơ thể lọc mỡ, có tác dụng loại bỏ độc tố trong da và ngăn sự hình thành nếp nhăn không? Kết hợp trà cùng các loại trái cây để có một công thức đồ uống đã khát lại cực tốt cho cơ thể của bạn nhé!

Nguyên liệu pha chế trà trái cây hấp dẫn: 5 trái dâu, 1 trái táo, 30 gram dứa, 1 túi trà lọc, 2 quả chanh vàng, 30 ml mật ong, 1.2 lít nước. (Bạn có thể thay đổi thành các món trái cây mà mình yêu thích nhé).

Cà phê espresso được pha chế bằng cách dùng [nước](https://vi.wikipedia.org/wiki/N%C6%B0%E1%BB%9Bc) nóng nén dưới áp suất cao (khoảng 9 đến 10 [bar](https://vi.wikipedia.org/wiki/Bar)) qua bột cà phê được xay mịn. Pha chế bằng phương pháp này cà phê sẽ rất đậm và trên mặt có một lớp bọt màu nâu  đóng phần quan trọng trong việc tạo hương thơm cho cà phê.