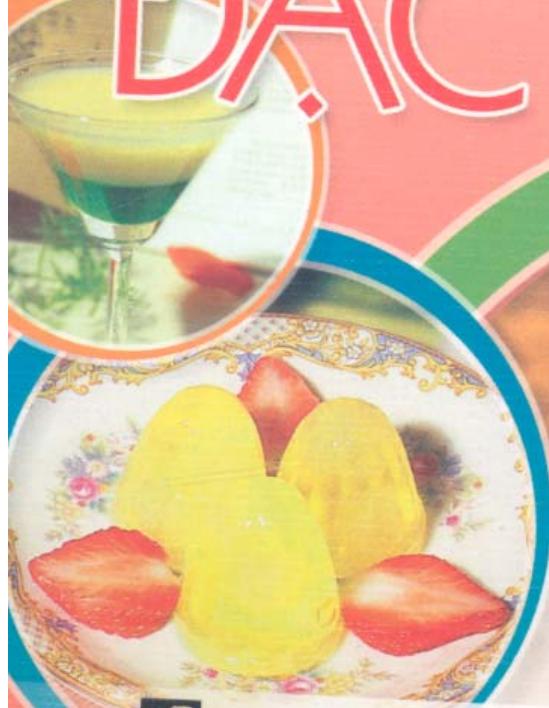


ƯNG ĐÔNG CHƯƠNG
TIỂU QUỲNH (BIÊN DỊCH)

thúc uống
và thạch
trái cây
ĐẶC SẮC



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



Júc Uống & Hạch trái cây

ĐẶC SẢN

Tác giả: ƯNG ĐÔNG CHƯƠNG
Biên dịch: TIẾU QUỲNH

Thúc Uống Thạch trái cây Đặc sản



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lời nói đầu

Thạch là một món ăn ngon, bổ, mát rất có lợi cho sức khỏe. Từ xưa đến nay ta vẫn thường dùng loại rau câu sợi hoặc rau câu bột (agar) để làm những món thạch đơn giản như: thạch là dứa nước dừa, thạch cà phê, rau câu vân thủy, rau câu trứng gà.

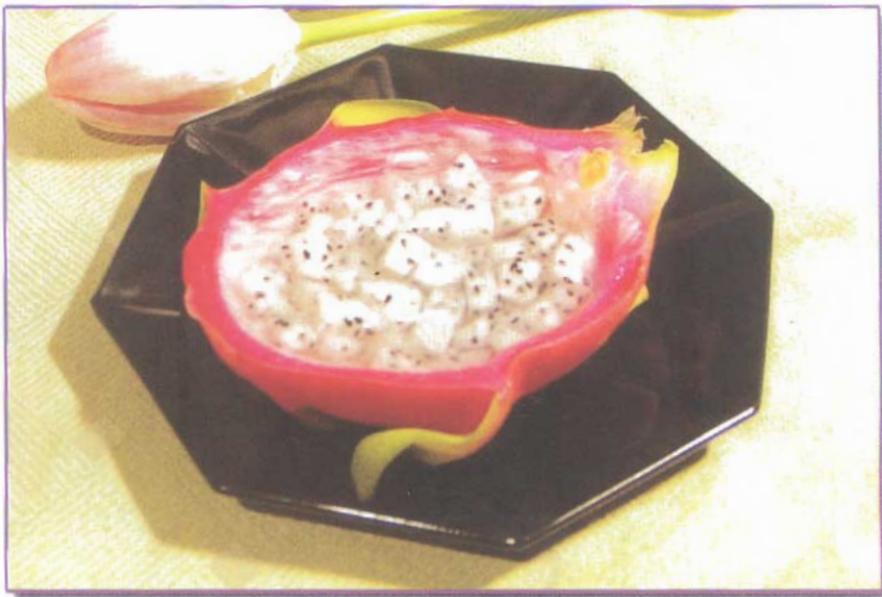
Các loại nước uống cũng vậy, chỉ với những loại nước uống thông dụng trong gia đình, được pha chế đơn giản từ trái cây.

Qua cuốn sách này chúng tôi xin gửi đến các bạn một số loại thạch được làm từ nước ép các loại trái cây kết hợp với bột rau câu gelly và một số cách pha chế các loại nước sinh tố, nước giải khát có rượu, các loại nước giải khát bổ dưỡng.

Với ý thức vươn đến cái ngon, cái đẹp, chúng tôi hy vọng cuốn sách này sẽ góp thêm tư liệu giúp cho các bạn khéo tay hơn trong việc nội trợ của mình.

Tiêu Quỳnh





Thanh Long óng ánh

Nguyên Liệu:

- 1 trái thanh long - 80g đường
- 5g rau câu bột

Cách Làm:

- Thanh long đem rửa sạch và cắt ra làm dôi, gỡ lấy ruột thanh long cắt lát làm hạt lựu.
- Đường, bột rau câu, nước hòa vào nấu tan
- Cho thanh long đã cắt hạt lựu vào, hỗn hợp rau câu đã nấu tan và để hơi nguội, trộn đều xong múc hỗn hợp này vào vỏ thanh long
- Cho thành phẩm vào tủ lạnh, đợi đông cứng sẽ dùng.

- **Lưu ý:** vỏ thanh long phải được rửa sạch trước khi thực hiện.
- **Đặc điểm:** Món ăn có công dụng giải nhiệt, giảm căng thẳng



Dưa Mật và Đâu Tây

Nguyên Liệu:

- 1 trái dưa mật
- 80g đường cát
- Vài trái dâu tây
- 200g sữa tươi
- 8g bột rau câu

Cách Làm:

- Dưa mật đem rửa sạch để ráo, cắt đôi, múc ruột ra cắt thành hạt lựu.
- Đường, rau câu, sữa tươi đem nấu tan.
- Đợi cho hỗn hợp rau câu hơi nguội sẽ cho dưa mật cắt hạt lựu vào trộn đều.
- Múc hỗn hợp rau câu vào vỏ dưa mật đem ướp lạnh, khi rau câu đã cứng sẽ xếp dâu tây lên mặt là được.



• Lưu ý: Phải rửa sạch quả dưa mật trước khi thực hiện





Dưa Mật thơm ngon



Nguyên Liệu:

- 1 trái dưa mật
- 200g sữa tươi
- 80g đường cát
- 8g bột rau câu
- Vài trái khế ngọt và cà chua bi để trang trí

Cách Làm:

- Dưa mật đem rửa sạch, cắt đôi múc thịt ra cắt hạt lựu
- Đường, rau câu, sữa tươi đem nấu tan
- Khi hỗn hợp rau câu hơi nguội, cho dưa mật cắt hạt lựu vào trộn đều.
- Múc hỗn hợp trên vào vỏ dưa mật sau đó đem bỏ vào tủ lạnh đến khi đông cứng, đem ra trang trí khế và cà chua bi lên mặt là được.

• **Đặc điểm:** Món ăn thơm ngon và đẹp mắt





Xoài và kiwi



Nguyên liệu:

- 1 trái xoài
- 1 trái kiwi
- 1 ly sữa chua
- Một ít dâu tây, xoài và kiwi để trang trí

Cách làm:

- Xoát vã trái kiwi đem gọt sạch vỏ, cắt miếng, xếp miếng kiwi lên một mặt đĩa.
- Dâu tây đem rửa sạch, cắt miếng xếp vào đĩa.
- Đổ sữa chua lên những trái cây vừa xếp.
- Xoài miếng xếp một góc trên mặt sữa chua, trang trí thêm những trái cây.
- Cho đĩa trái cây sữa chua vào tủ lạnh đến khi thấy sữa chua đã se mặt và đĩa trái cây thật lạnh là dùng được.

- **Đặc điểm:** Món ăn thơm ngon, chua ngọt, giàu vitamin





Thạch đậu đỗ



Nguyên Liệu:

- 250g sữa tươi
- 100g đậu đỏ đã hầm mềm với đường
- 100g đường cát
- 5g rau câu bột

Cách Làm:

- Đem nấu đường, rau câu, sữa tươi cho sôi, tan đường.
- Lấy khuôn tùy thích, rót hỗn hợp rau câu vào, cùng lúc cho đậu đỏ đã hầm mềm vào chung.
- Cho thành phẩm vào tủ lạnh, khi thạch đông cứng là dùng được.

• Lưu ý Khi cho đậu đỏ vào, lắc nhẹ khuôn để đậu đỏ chìm xuống đáy có từng lớp rõ ràng





Thạch Dâu Tây



Nguyên Liệu:

- 1 bánh thạch dâu tây
- Xoài cắt miếng và một ít dâu tây
- 1 ly sữa chua

Cách Làm:

- Xoài đem rửa sạch và cắt miếng.
- Dâu tây đem rửa sạch và cắt miếng tùy thích.
- Đặt bánh thạch dâu tây vào đĩa, đổ sữa chua chung quanh, sau đó xếp xoài xắt miếng và dâu tây chung quanh.
- Đặt đĩa thạch dâu tây vào tủ lạnh, khi đã đủ độ lạnh sẽ đem ra dùng.

• **Đặc điểm:** thơm mùi sữa và dâu tây.





Bánh thạch hương quýt



Nguyên Liệu:

- 120g sữa bò tươi
- 30g bột rau câu
- hương vị quýt
- 5g chocolate
- Vài trái dâu tây

Cách Làm:

- Cho chocolate và một ít đường vào xoong nấu tan, rót vào khuôn để nguội.
- Bột rau câu, sữa đem nấu tan, để hơi nguội sẽ đổ vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh đến khi đặc cứng.
- Ủp khuôn thạch ra đĩa, trang trí dâu tây chung quanh là xong.

• **Lưu ý:** phải để cho dung dịch thạch nguội mới đổ vào khuôn, tránh làm chảy chocolate.





Bánh thạch kiwi



Nguyên Liệu:

- 1 bánh thạch xoài
- 2 trái kiwi
- 20g mật ong

Cách Làm:

- Trái kiwi đem rửa sạch gọt bỏ vỏ, giãm nát.
- Bánh thạch xoài đem đặt vào đĩa, trái kiwi đã giãm nát đem hòa với mật ong rưới lên bánh thạch xoài, cho vào tủ lạnh, đợi thật lạnh mới dùng.

- **Đặc điểm:** Món ăn có công dụng dưỡng da và giữ vẻ đẹp





Bánh quy linh đông lạnh



Nguyên Liệu:

- 20g sữa đặc
- 10g bột quy linh
- 2 trái mơ hộp (peach)
- 1 trái anh đào xanh

Cách Làm:

- Cắt mơ hộp thành những miếng nhỏ và xếp tròn trong đĩa.
- Bột quy linh cho vào nước thích hợp nấu tan.
- Múc dung dịch quy linh vào khuôn và đợi nguội sẽ cho vào tủ lạnh, ướp cho đến khi thật lạnh sẽ lấy ra đặt vào giữa đĩa mơ, rót sữa đặc và bày anh đào xanh lên trên.

• **Đặc điểm:** món ăn có công dụng giải nhiệt, giải độc.





Bánh thạch sữa tươi



Nguyên Liệu:

- 250g sữa tươi không đường
- 100g đường cát
- 5g rau câu bột
- 1 trái dâu và vài miếng thơm

Cách Làm:

- Cho bột rau câu, đường, lượng nước vừa phải vào xoong nấu tan.
- Múc hỗn hợp vừa nấu tan rót vào khuôn, để nguội, sau đó cho vào tủ lạnh đến khi đông cứng sẽ úp bánh thạch ra đĩa, trang trí thêm dâu và thơm.

• **Đặc điểm:** món ăn làm mát và đẹp da





Thạch xoài

Nguyên Liệu:

- 100g nước ép xoài đậm đặc
- 80g sữa đặc
- 5 g bột rau câu

Cách Làm:

- Sữa đặc, bột rau câu, nước ép xoài cho vào xoong nấu tan.
- Múc hỗn hợp vừa nấu xong vào khuôn
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh cho đến khi lạnh cứng úp khuôn ra đĩa.

• **Đặc điểm:** món ăn có lợi cho tiêu hóa và dùng để giải khát





Bánh thạch cà phê



Nguyên Liệu:

- 250g kem sữa tươi
- 50g đường cát
- 10g cà phê bột
- 5g rau câu bột

Cách Làm:

- Cho đường, bột rau câu, bột cà phê vào kem sữa tươi trộn đều
- Múc hỗn hợp vừa trộn vào khuôn và cho vào tủ lạnh đợi đông cứng sẽ đem ra úp vào đĩa.

• **Đặc điểm:** món ăn có công dụng giải khát, mùi vị thơm ngon





Bánh quý linh hạt sen



Nguyên Liệu:

- 100g chè hạt sen nấm tuyết
- 10g bột quy linh

Cách Làm:

- Bột quy linh, nước đem nấu tan.
- Rót dung dịch trên vào khuôn.
- Cho khuôn bánh vào tủ lạnh, khi đông đặc sè đem úp ra đĩa, múc chè hạt sen nấm tuyết vào đĩa là hoàn tất.

• **Đặc điểm:** Món ăn có công dụng bổ dưỡng, giải nhiệt giải độc.





Thạch sữa dâu tây



20

Nguyên Liệu:

- 200g dâu tây
- 50g sữa đặc
- Vài miếng kiwi
- 50g đường
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Dâu tây xay nát, đường, bột rau câu, sữa đặc trộn đều đem nấu tan
- Cho hỗn hợp vừa nấu vào khuôn
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, đến khi đông đặc đem ra úp vào đĩa, trang trí thêm vài lát kiwi là xong

• **Đặc điểm:** món ăn thơm ngon, giàu vitamin.





Thạch chanh



Nguyên Liệu:

- 20g đường
- 5g bột rau câu
- 250g nước cốt chanh
- Vỏ một trái chanh vàng

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước cốt chanh, nước thích hợp trộn đều nấu tan.
- Rót hỗn hợp vừa nấu vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, đến khi thạch đông cứng đem ra úp thạch vào đĩa.
- Vỏ chanh vàng đem cắt sợi bày chung quanh thạch.

• **Đặc điểm:** món ăn làm nhuận da và bảo vệ sắc đẹp





Thạch lê thơm



Nguyên Liệu:

- 250g nước ép thơm
- 100g đường
- 30g lê miếng
- 5g bột rau câu
- 2 trái cà chua bi và vài lát thanh long

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước ép trái thơm cho vào nồi nấu tan
- Rót hỗn hợp vừa nấu vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, đến khi đông cứng sẽ lấy ra úp thạch vào đĩa trang trí thêm với thanh long và cà chua bi.

• **Đặc điểm:** món ăn chua ngọt thơm ngon, trình bày đẹp mắt





Thạch pomme xanh



Nguyên Liệu:

- 200g pomme xanh xay nát
- 50g đường cát
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Nước lạnh, đường, pomme xanh xay nát, bột rau câu cho vào xoong nấu tan.
- Cho hỗn hợp vừa nấu xong vào khuôn, đợi khuôn thạch nguội cho vào tủ lạnh.
- Khi thạch đông cứng, úp thạch ra đĩa, trang trí thêm vài lát kiwi là hoàn tất.

• **Đặc điểm:** Giàu nguyên tố vi lượng và vitamin, giúp tiêu hóa tốt.





Bánh thạch khoai môn



24

Nguyên Liệu:

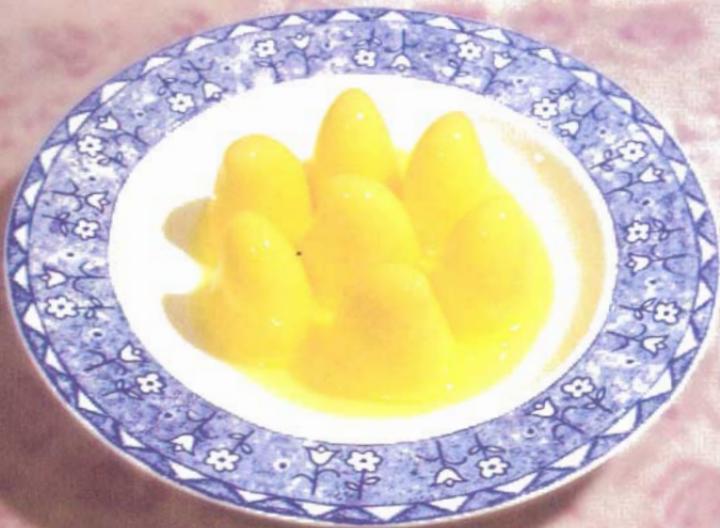
- 250g sữa bò tươi
- Một ít bột hương khoai môn
- 200g đường cát
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Cho sữa tươi, đường, bột rau câu, hương khoai môn vào xoong nấu tan.
- Rót hỗn hợp vừa nấu xong cho vào khuôn, xong đặt vào tủ lạnh.
- Khi thạch đã đông cứng, úp thạch ra đĩa.

• **Đặc điểm:** Món ăn có mùi khoai môn thơm ngon





Bánh thạch trứng gà



Nguyên Liệu:

- 1 quả trứng gà - 250g sữa tươi
- 200g đường cát - 5g bột rau câu (agar)
- 5g bột rau câu (jelly)

Cách Làm:

- Trứng gà đập ra chén đánh nổi.
- Cho sữa tươi, đường và hai loại bột rau câu vào xoong nấu tan, khi các thứ đã tan hết cho trứng gà vào quay đều, trứng vừa chín cho xoong thạch ra khỏi bếp.
- Rót hỗn hợp vừa nấu vào khuôn, cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đông cứng đem úp ra đĩa.

• **Đặc điểm:** món ăn có trứng sữa, bồ đường thơm ngon



Thạch hoa



Nguyên Liệu:

- 100g đường
- Một ít hoa hải đường
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Hoa hải đường đem rửa sạch để ráo, hoa hải đường ăn được có vị chua.
- Đường, bột rau câu, lượng nước thích hợp cho vào xoong đem nấu tan.
- Rót hỗn hợp vừa nấu vào khuôn, khi thạch vừa nguội (chưa đông) cho hoa hải đường vào, lắc nhẹ khuôn cho hoa hải đường chìm xuống đáy, cho vào tủ lạnh đến khi đông cứng úp thạch ra đĩa.

Đặc điểm: món ăn rất đẹp, thích hợp cho những buổi tiệc buffet





Thạch ngọc và khế



NGUYÊN LIỆU:

- 100g đường cát
- 1 trái khế
- 5g bột rau câu
- Vài trái cà chua bi

Cách Làm:

- Khế đem rửa sạch cắt miếng.
- Đường, bột rau câu, nước thích hợp cho vào xoong nấu tan.
- Rót thạch vào khuôn, khi vừa nguội cho những miếng khế lên mặt, đặt khuôn thạch vào tủ lạnh.
- Khi thạch đặt cứng cho ra đĩa, trang trí thêm vào những quả cà chua bi.

Đặc điểm: món ăn có công dụng thanh nhiệt, đỡ mụn.





Thạch kỷ tử



28

Nguyên Liệu:

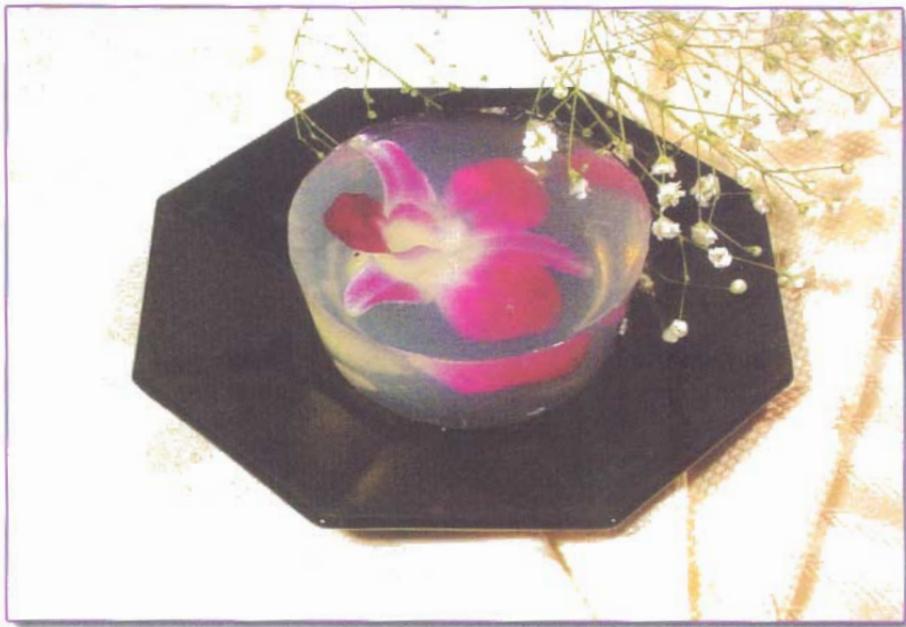
- 100g đường
- Vài trái kỷ tử
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Trái kỷ tử đem ngâm vào nước ấm khoảng 1 giờ, rửa lại và để ráo.
- Cho đường, bột rau câu và lượng nước thích hợp vào xoong nấu tan.
- Rót nước lạnh vừa nấu vào khuôn, thạch hơi nguội xếp trái cây kỷ tử vào.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đặc cứng lấy ra úp vào đĩa.

• **Đặc điểm:** món ăn có công dụng bổ máu, ích khí





Thạch hoa lan



Nguyên Liệu:

- 100g đường cát
- 5g bột rau câu
- 1 hoa lan denro

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu và lượng nước cho vào xoong nấu tan.
- Rót nước thạch vừa nấu vào khuôn, đợi nước thạch thật nguội cho hoa lan vào. Không nên cho vào lúc nước thạch đang nóng, hoa sẽ bị chín và mất màu.

• **Dặc điểm:** món thạch ngọt đẹp, thích hợp cho các buổi tiệc buffet.





Thạch cam

Nguyên Liệu:

- 250g nước ép trái cam
- 80g đường
- 8g bột rau câu
- Vài trái cà chua bi

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu và nước ép trái cam cho vào xoong nấu tan.
- Rót nước thạch vừa nấu vào ly.
- Cho ly thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã lạnh cứng cho ra đĩa và trang trí thêm với cà chua bi.

• **Đặc điểm:** món ăn đẹp mắt và giàu vitamin C





Thạch sữa và xoài



Nguyên Liệu:

- 175g sữa tươi
- 5g bột rau câu
- 1 trái xoài
- 75g đường cát
- 1 trái xoài

Cách Làm:

- Xoài rửa sạch, gọt bỏ vỏ xong cắt lát thành những miếng mỏng 3 ly, xếp xoài vào thành ly
- Đường, bột rau câu và sữa tươi cho vào xoong nấu tan.
- Rót hỗn hợp thạch vào ly, cho vào tủ lạnh. Khi thạch đông cứng, đem ra đặt trái anh đào vào giữa bánh thạch là hoàn tất.

• **Đặc điểm:** món ăn đẹp mắt và giàu dinh dưỡng



Thạch nước ép dừa mật



32

Nguyên Liệu:

- 250g nước ép dừa mật
- 50g nước cốt dừa
- 6g bột rau câu

Cách Làm:

- Lấy 5/6 bột rau câu, nước ép dừa mật cho vào xoong nấu tan. Rót hỗn hợp vừa nấu xong vào khuôn để nguội (chỉ rót 1/3 số nước thạch).
- Lấy 1/6 bột rau câu còn lại nấu chung với nước cốt dừa, sau khi đã nấu tan để cho nước thạch hơi nguội sẽ đổ vào khuôn thạch dừa mật, phần thạch dừa mật còn đó tiếp lên thạch nước cốt dừa.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng đem ra dùng.

- **Đặc điểm:** món ăn có công dụng dinh dưỡng tốt.





Thạch trái cây



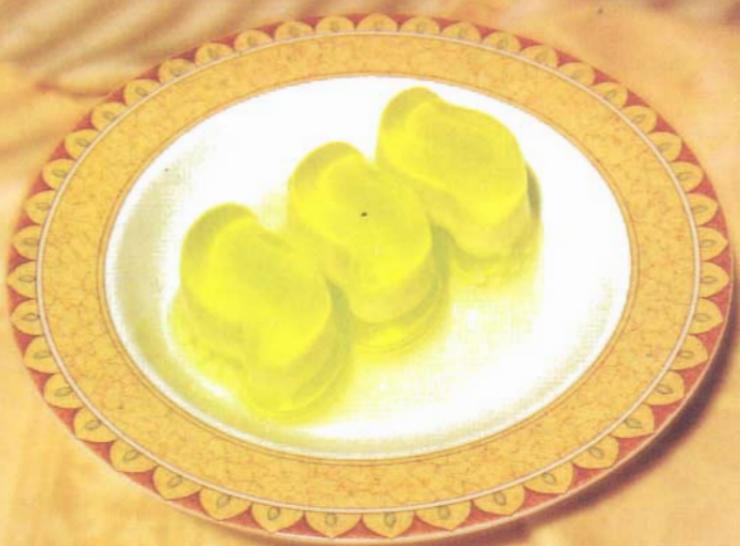
Nguyên Liệu:

- Nước ép nho tím, nước ép dâu tây mỗi thứ 100g
- 50g nước cốt dừa
- 7g rau câu

Cách Làm:

- Lấy 1/7 bột rau câu, 50g nước cốt dừa đem nấu tan, rót nước thạch này vào 3 khuôn hình hoa, để nguội.
- Lấy 2/7 bột rau câu, nước ép trái cam nấu tan, để hơi nguội đổ vào 1 khuôn.
- Lấy 2/7 bột rau câu, nước ép nho tím nấu tan, để hơi nguội đổ vào 1 khuôn.
- Lấy 2/7 bột rau câu, nước ép trái dâu nấu tan để hơi nguội đổ vào 1 khuôn.
- Cho tất cả vào tủ lạnh khi đã đông đặc lấy thạch ra khỏi khuôn bày ra đĩa.

• **Đặc điểm:** mỗi màu mỗi vẻ thích hợp nhiều khẩu vị.



Thạch trái thơm



Nguyên Liệu:

- 250g nước ép trái thơm - 50g nước cốt dừa
- 6g bột rau câu

Cách Làm:

- Lấy 5/6 bột rau câu, nước ép trái thơm đem nấu tan, rót 1/3 số nước thạch vào khuôn để nguội.
- Lấy 1/6 bột rau câu, nước cốt dừa nấu tan để hơi nguội rót vào khuôn thạch nước ép thơm.
- Phần thạch nước ép thơm còn lại đem đổ lên mặt thạch nước cốt dừa là xong
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng sẽ đem ra.

• **Đặc điểm:** món thạch thơm ngon, giàu dinh dưỡng





Thạch thủy tinh cam ép



Nguyên liệu:

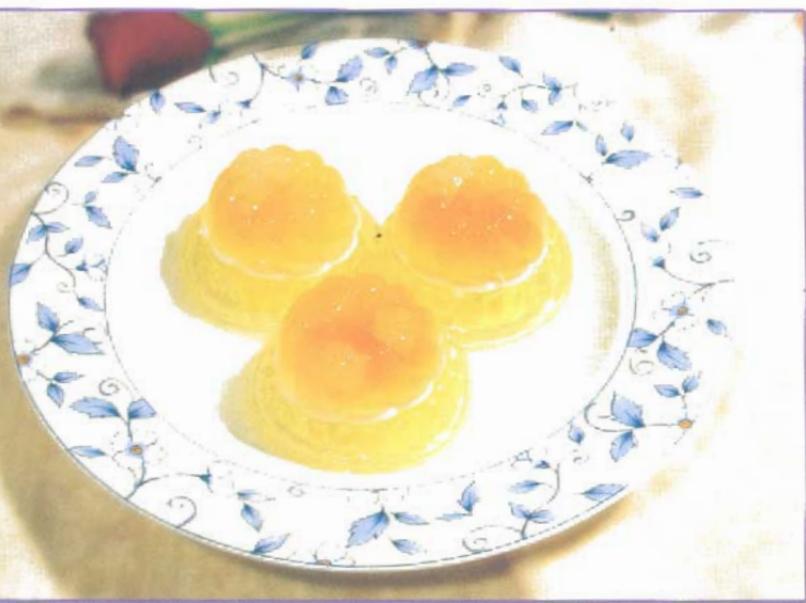
- 250g nước cam ép - 50g nước cốt dừa
- 6g bột rau câu - Vài lát kiwi

Cách làm:

- Lấy 5/6 bột rau câu, nước ép trái cam cho vào xoong đem nấu tan. Rót 1/3 hỗn hợp này vào khuôn, để nguội.
- Lấy 1/6 bột rau câu, nước cốt dừa đem nấu tan khi thạch nước cam vừa nguội và se mặt, đổ nước thạch dừa lên trên, để nguội.
- Phần thạch cam còn lại sẽ đổ lên trên cùng.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng, lấy thạch ra khỏi khuôn, bày vào đĩa và trang trí thêm mấy lát kiwi.

• **Đặc điểm:** món thạch ngọt, đẹp mắt và giàu vitamin





Thạch thủy tinh dừa quýt



NGUYÊN LIỆU:

- 250g nước ép trái thơm
- Một ít cơm dừa dẻo và một vài múi quýt
- 50g nước cốt dừa
- 6g bột rau câu

CÁCH LÀM:

- Lấy 5/6 bột rau câu, nước ép thơm đem nấu tan, để hơi nguội sẽ cho quýt và cơm dừa cắt hạt lựu vào trộn đều.
- Múc 1/2 hỗn hợp trên đồ vào khuôn để nguội.
- Lấy 1/6 bột rau câu, nước cốt dừa đem nấu tan, để hơi nguội sẽ đổ lên thạch nước cốt thơm.
- Phản thạch nước ép thơm còn lại sẽ đổ lên trên cùng.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng sẽ lấy ra khỏi khuôn bày ra đĩa.

• **Lưu ý:** muốn đổ thạch nhiều lớp phải chờ lớp trước nguội mới đổ lớp tiếp theo





Thạch sữa nước cốt dừa



Nguyên Liệu:

- 250g nước cốt dừa
- 120g đường cát
- 50g sữa tươi
- 6g rau câu bột
- Một ít sợi dừa nạo

Cách Làm:

- Lấy 5/6 bột rau câu, đường và nước cốt dừa đem nấu tan để cho nước thạch nguội se cho sợi dừa nạo vào, quậy đều xong đổ ra khuôn.
- Lấy 1/6 bột rau câu còn lại, đường và sữa tươi nấu tan, khi thạch nước cốt dừa se mặt thi rót tiếp thạch sữa lên trên.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng và thật lạnh se lấy ra dùng.

- **Lưu ý:** sợi dừa nạo nên mua sợi non và trắng, chỉ cho dừa vào nước thạch khi đã nguội (nhưng chưa đông) không nên cho vào lúc nước thạch còn quá nóng sẽ làm dừa mất đi chất giòn.





Thạch nho trong suốt



Nguyên Liệu:

- 120g đường
- 70g sữa bò tươi
- 50g nho
- 6g bột rau câu

Cách Làm:

- Nho đem rửa sạch, lột bỏ vỏ và hạt.
- Lấy 5/6 bột rau câu, đường, nước nấu tan đê nguội.
- Xếp nho vào khuôn, múc 1/2 dung dịch nước thạch cho vào khuôn.
- Lấy 1/6 bột rau câu, đường, sữa tươi đem nấu tan, khi mặt lớp thạch trước đã se và nguội sẽ đổ tiếp dung dịch thạch sữa vào.
- Phản thạch còn lại se để lên trên cùng. Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đặc cứng sẽ đem ra dùng.

• **Đặc điểm:** món thạch trong suốt đẹp mắt, vị ngọt ngon





Thạch pomme trong suốt



Nguyên Liệu:

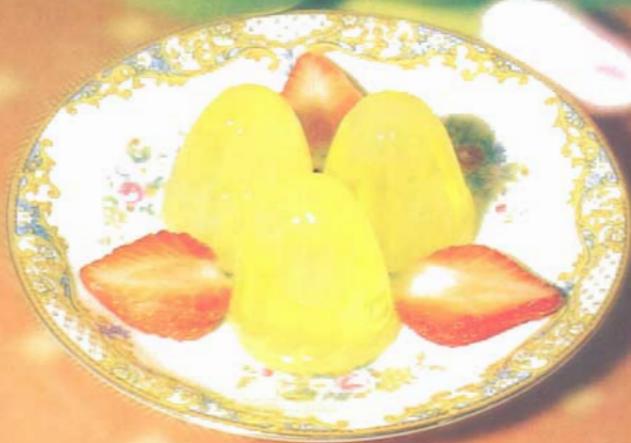
- 50g sữa tươi
- 120g đường
- 250g nước ép pomme xanh
- 6g bột rau câu
- Một ít sợi dừa nạo
- Vài trái dâu tây

Cách Làm:

- Đem dâu tây rửa sạch, cắt tia thành hình tùy thích.
- Lấy 1/2 bột rau câu, đường, sữa tươi đem nấu tan, để nguội cho sợi dừa nạo vào trộn đều.
- Múc hỗn hợp trên vào khuôn, để nguội.
- Lấy 1/2 bột rau câu, đường, nước ép trái pomme xanh đem nấu tan. Khi lớp thạch sữa đã nguội và se mặt rót nước thạch pomme vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đông cứng mát lạnh đem ra dùng.

• **Đặc điểm:** món thạch có vị chua ngọt thơm ngon





Thạch dừa trong suốt



40

Nguyên Liệu:

- 250g nước ép thơm
- 5g bột rau câu
- 50g sợi dừa nạo
- Vài trái dâu tây

Cách Làm:

- Nước ép trái thơm, bột rau câu đem nấu tan, đợi cho nước thạch nguội sẽ cho sợi dừa vào trộn đều, rót hỗn hợp này vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đông cứng đem úp thạch ra đĩa, trang trí thêm dâu tây.

- **Đặc Điểm:** món thạch giòn, mịn thơm ngọt





Thạch tỳ bà trong suốt



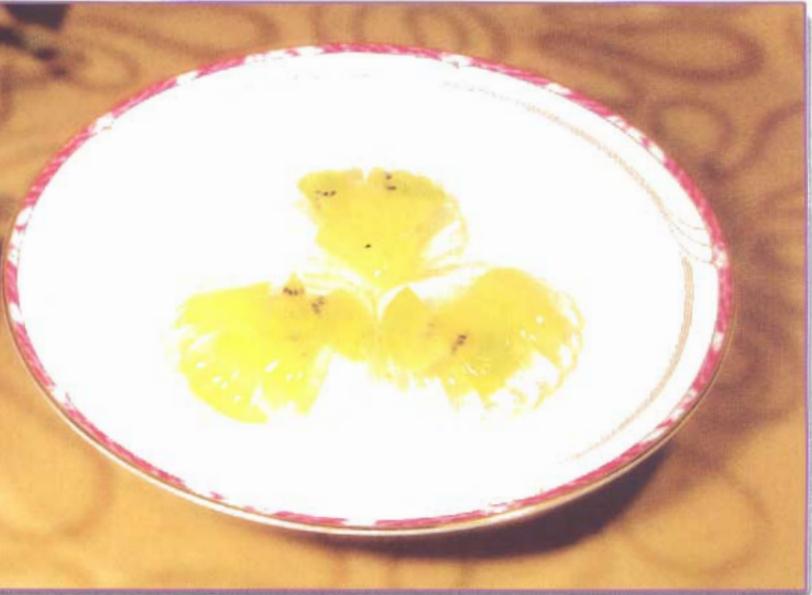
Nguyên Liệu:

- 250g nước ép quả tỳ bà
- 5 trái tỳ bà chín
- 5g bột rau câu
- 1 trái dâu tây

Cách Làm:

- Trái tỳ bà đem gọt sạch vỏ, dâu tây đem rửa sạch.
- Lấy nước ép quả tỳ bà, bột rau câu đem nấu tan.
- Xếp quả tỳ bà vào khuôn, rót nước thạch vừa nguội vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đặc cứng sẽ đem úp ra đĩa, trang trí thêm với dâu tây.

- **Lưu ý:** quả tỳ bà áo đường sẽ làm tăng vị ngọt cho món thạch
- **Đặc điểm:** món thạch làm tan biến mệt mỏi, phòng tránh được cảm



Thạch kiwi trong suốt



42

Nguyên Liệu:

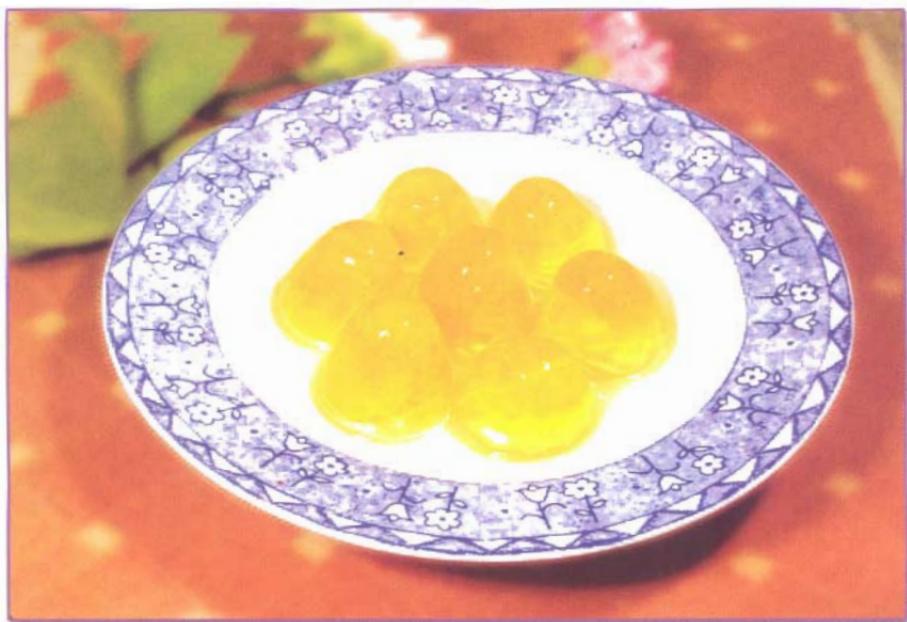
- 100g đường
- 1/4 trái thơm
- 5g bột rau câu
- 2 trái kiwi

Cách Làm:

- Thơm đem cắt hạt lựu.
- Trái kiwi đem gọt sạch vỏ, cắt hạt lựu.
- Lấy hồn hợp nước, đường, bột rau câu đem nấu tan, rót dung dịch thạch vào khuôn.
- Khi nước thạch đã bớt nóng, cho thơm và trái kiwi cắt hạt lựu vào, lắc nhẹ cho những hạt này rơi xuống. Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đặc cứng sẽ đem ra dùng.

- **Đặc điểm:** món thạch trong suốt đẹp mắt, giàu vitamin C





Thạch quýt trong suốt



Nguyên Liệu:

- 200g đường
- 50g quýt ngọt
- 10g rau câu bột

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước đem nấu tan, múc vào khuôn.
- Quýt gỡ múi cắt hạt lựu, khi thạch trong khuôn đã hơi nguội sẽ cho quýt vào.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã lạnh cứng sẽ lấy ra, úp thạch vào đĩa là xong.

• **Đặc điểm:** món thạch quýt trong mát, chua ngọt giàu vitamin





Thạch củ năng trong suốt



Nguyên Liệu:

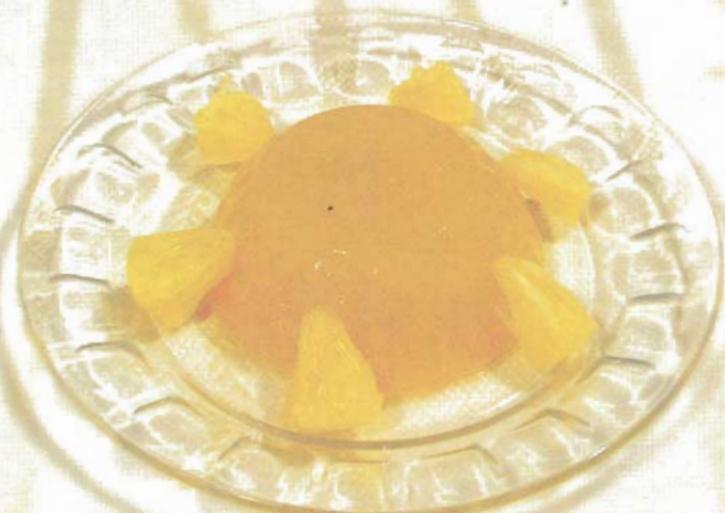
- 20g đường cát
- 5g bột rau câu
- Một vài củ năng
- 250g nước ép củ năng

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước ép củ năng cho vào xoong đem nấu tan.
- Rót dung dịch vừa nấu vào khuôn, cho vào tủ lạnh.
- Khi thạch đã đặc, úp thạch ra đĩa, bày củ năng lên là hoàn tất.

• **Đặc điểm:** món thạch có vị chua ngọt





Thạch cam đường



Nguyên Liệu:

- 20g đường
- 1 trái cam đường
- 250g nước ép cam đường
- 5g bột rau câu

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước ép cam đường đem nấu tan.
- Rót dung dịch vừa nấu vào khuôn.
- Cho khuôn thạch vào tủ lạnh, khi thạch đã đặc cึง lấy thạch ra úp thạch vào đĩa.
- Cam đường tách lấy múi, gỡ bỏ vỏ lụa, cắt thành những miếng nhỏ để trang trí vào bánh thạch.

- **Đặc điểm:** món thạch thơm mùi cam và giàu vitamin C



Thạch dâu sữa chua lạnh



Nguyên Liệu:

- 100g đường cát
- 5g bột rau câu
- 250g nước ép dâu tây
- 50g sữa chua
- Vài miếng kiwi

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, nước ép dâu tây đem nấu tan.
- Rót thạch vừa nấu vào khuôn cho vào tủ lạnh.
- Khi thạch đã đặc, úp khuôn thạch ra đĩa kê đó đổ sữa chua xung quanh thạch.
- Bày vài miếng kiwi trên mặt thạch đem ướp lạnh thêm lần nữa, khi lạnh mới dùng.

• **Đặc điểm:** món thạch có công dụng bồi bổ và tốt cho tiêu hóa.





Thạch sữa và mứt dâu



Nguyên Liệu:

- 250g sữa tươi
- 5g bột rau câu
- 100g đường
- Một ít mứt dâu

Cách Làm:

- Đường, bột rau câu, sữa tươi đem nấu tan.
- Rót thạch vừa nấu vào khuôn, cho vào tủ lạnh. Khi thạch đặc cứng, lấy ra úp thạch ra đĩa.
- Múc mứt dâu tây vào quanh bánh thạch.

• **Đặc điểm:** món thạch thơm ngon, giàu chất dinh dưỡng



Cà phê Cappuccino



Nguyên Liệu:

- 30g kem tươi
- 5g cà phê (cà phê bột uống liền)
- Một ít bột vụn cà phê

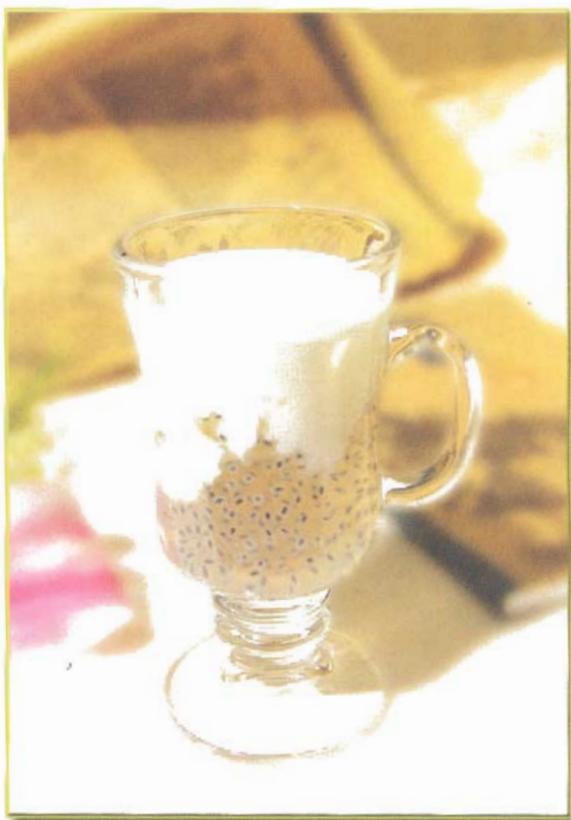
Cách Làm:

- Cà phê cho vào tách, chè vào một lượng nước sôi đủ dùng.
- Kem sữa tươi đánh mịn, cho kem vào tách cà phê.
- Rắc một ít bột cà phê lên mặt kem tươi là xong.

• Lưu ý với loại cà phê này nên chọn loại hảo hạng hương vị sẽ đặc sắc hơn



Sữa bò hột é



Nguyên Liệu:

- 100g sữa bò - 100g hột é

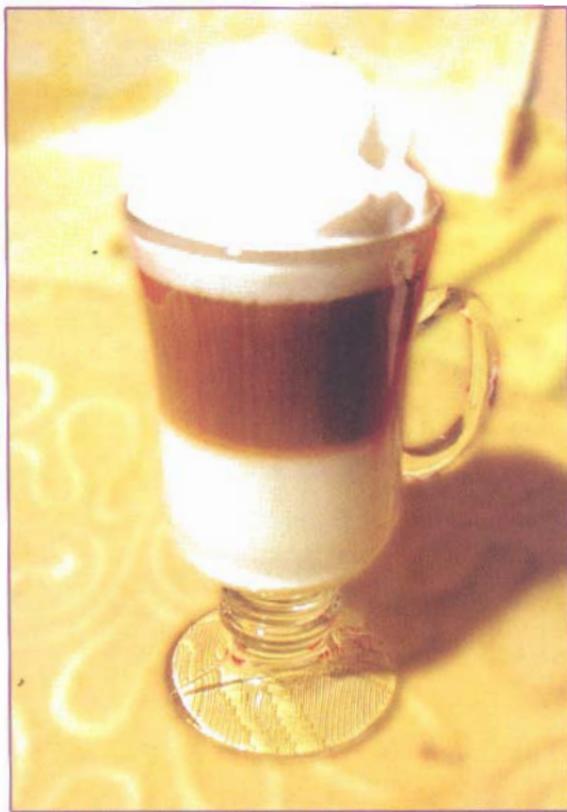
Cách Làm:

- Hột é đã ngâm nở cho vào ly.
- Cho đá vào rồi rót sữa bò đặc lên trên đá, rót từ từ để sữa loang dần xuống bên dưới như vậy sẽ thấy được hai lớp màu của thức uống.

• **Đặc điểm:** Đây là món giải khát thơm ngon, tạo thích thú bởi hột é.



Cà phê Latteé



Nguyên Liệu:

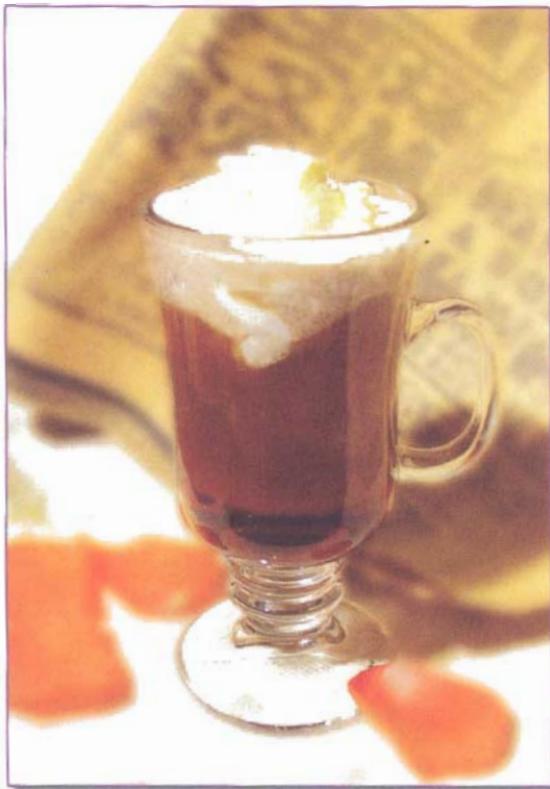
- 100g sữa tươi - 100g cà phê - 100g kem sữa tươi

Cách Làm:

- Cho sữa tươi vào ly, rót cà phê vào ly và rót từ từ.
- Đánh kem sữa tươi nổi xốp cho lên mặt cà phê.

- **Lưu ý:** kem sữa tươi sau khi đánh nổi, cho vào ly cà phê phải đọn dung ngay để không bị ảnh hưởng đến cách tạo hình.
- **Đặc điểm:** món giải khát này có lợi cho tiêu hóa và làm cho cơ thể bớt mệt mỏi.





Coca và kem



Nguyên Liệu:

- 1 ly coca
- 30g kem lạnh
- 30g kem sữa tươi

Cách Làm:

- Đổ coca vào ly
- Cho viên kem vào ly coca kế đó cho kem sữa tươi đã đánh női vào là xong.

- **Lưu ý:** kem sữa tươi đã có mùi sữa, nên chọn kem lạnh có mùi vị khác để không ảnh hưởng đến hương vị của coca.
- **Đặc điểm:** Đây là món uống của châu Âu, có mùi sữa thơm nồng.

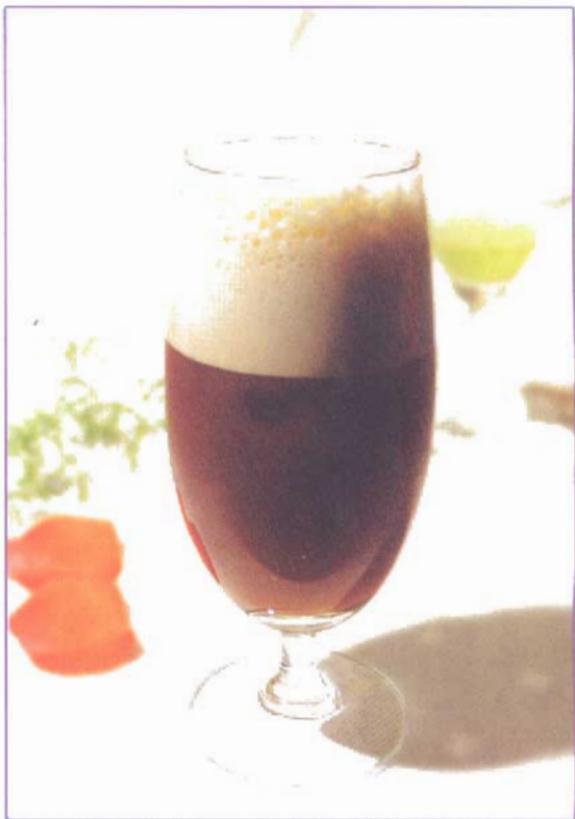
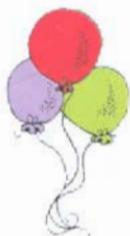
Nguyên Liệu:

- 1 gói hồng trà - 1 muỗng cà phê mật ong - đá bào vừa đủ

Cách Làm:

- Gói hồng trà cho vào ly. Chén nước sôi vào đế yên 5 phút.
- Sau 5 phút lấy gói trà ra, cho mật ong vào, đổ hết hỗn hợp này vào bình lắc, đập kín và lắc mạnh cho trà có bọt.
- Cho đá viên hoặc đá bào vào ly, chén hỗn hợp đã sủi bọt vào là xong.

Hồng trà sủi bọt



- Lưu ý - Thời gian ngâm trà phải đủ, nếu ngâm nhanh quá sẽ không có mùi nồng thơm của trà
- Bình lắc là dụng cụ bằng inox dùng trong việc pha chế thức uống.

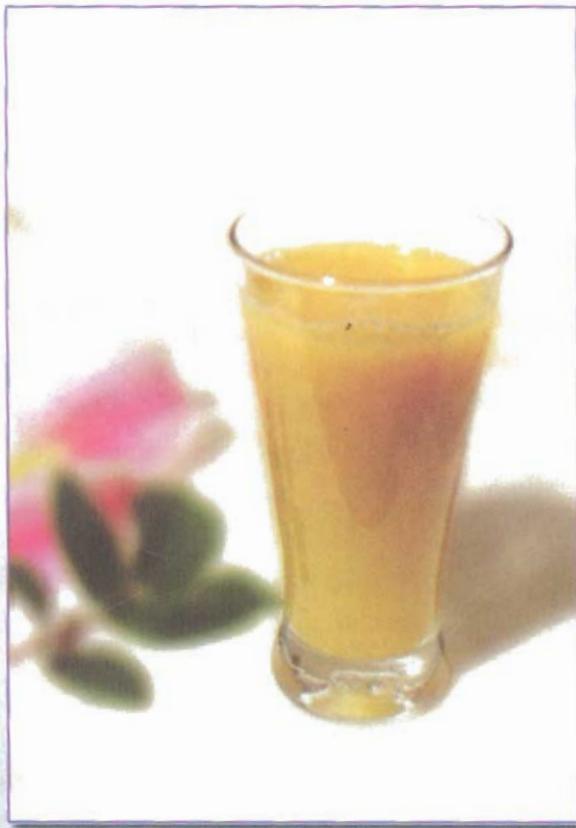


Nguyên Liệu:

- 50g nước cốt cam
- 1 muỗng cà phê mật ong
- 10g kem lạnh
- 1 gói hồng trà

Cách Làm:

- Hồng trà cho vào ly dùng nước sôi 80°C ngâm trong hai phút sẽ lấy trà ra.
- Nước cam, mật ong cho vào ly trà, khuấy đều.
- Cho viên kem vào ly trà, để kem tự tan ra.



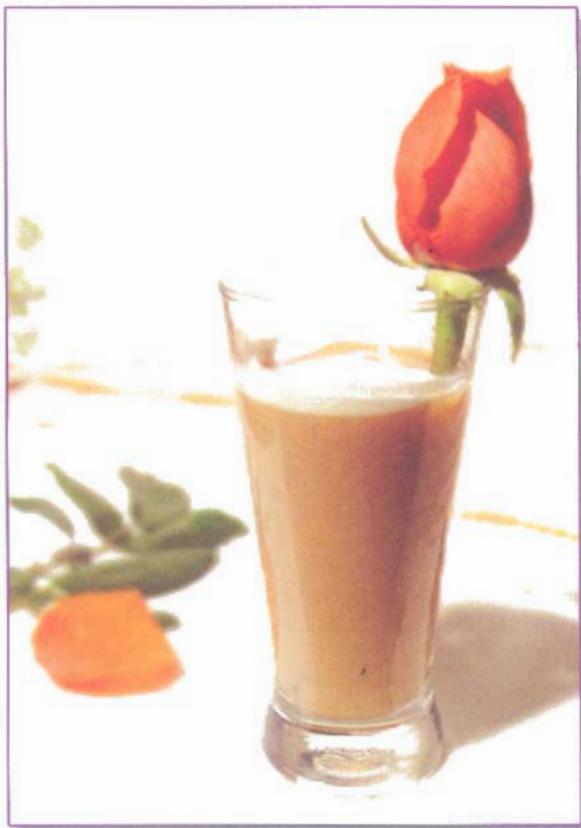
Hồng trà kem lạnh



▪ **Lưu ý:** Đối với món uống này nên chọn loại trà có vị nhạt để cảm nhận được mùi vị của kem.



Hồng trà và nước cốt lựu



Nguyên Liệu:

- 1 gói hồng trà
- 1 muỗng mật ong
- Một ít nước ép trái lựu đỏ
- Đá viên vừa đủ

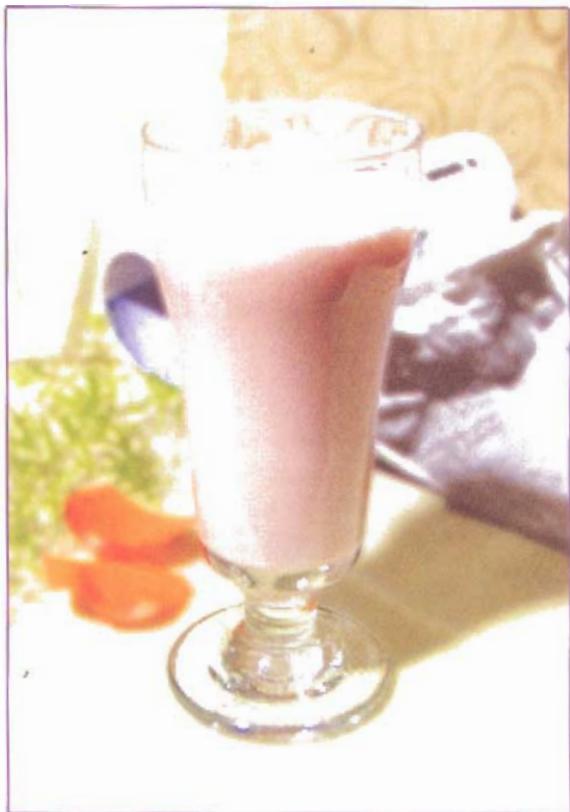
Cách Làm:

- Hồng trà cho vào ly, dùng nước sôi ngâm hai phút.
- Lấy gói trà ra, cho nước lựu đỏ, mật ong vào ly trà, khuấy đều cho đá vào là hoàn tất.

• **Lưu ý:** Không nên ngâm trà quá lâu, dễ làm ảnh hưởng đến mùi vị của thức uống.



Dưa hấu sủi bọt



Nguyên Liệu:

- 150g sữa tươi
- 50g kem sữa tươi
- 100g dưa hấu
- Đá viên vừa đủ dùng
- 100g kem lạnh

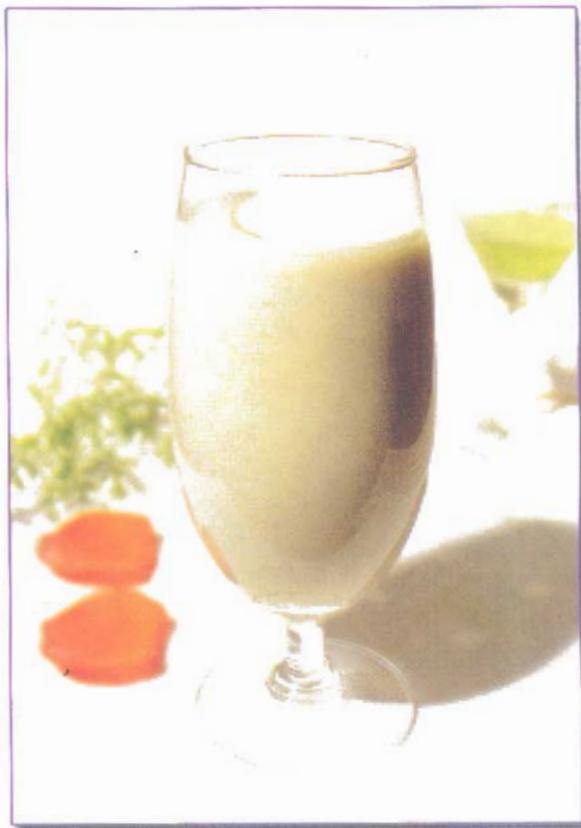
Cách Làm:

- Dưa hấu đem bỏ hạt ép lấy nước cốt.
- Cho nước dưa hấu, sữa tươi, kem sữa tươi, kem lạnh và đá viên vào bình lắc, lắc mạnh cho thức uống sủi bọt.
- Rót thức uống ra ly là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống có công dụng nhuận da



Chuối sữa sủi bọt



Nguyên Liệu:

- 1 trái chuối già hương
- 50g kem sữa tươi
- 100g sữa tươi
- Đá viên vừa đủ
- 100g kem lạnh

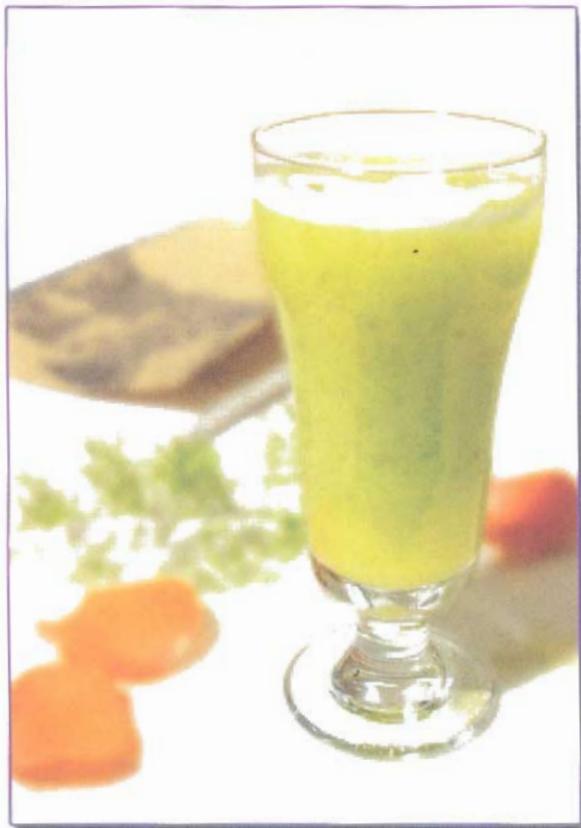
Cách Làm:

- Chuối đem bóc sạch vỏ, cắt miếng xong xay nhuyễn.
- Cho nước chuối, sữa tươi, kem lạnh, kem tươi, đá viên vào bình lắc. Lắc mạnh cho tất cả hòa trộn với nhau.
- Rót thức uống vào ly là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống thơm ngon nhiều dinh dưỡng



Kem kiwi



Nguyên Liệu:

- 3 trái kiwi
- 100g kem lạnh
- Đá viên vừa đủ

Cách Làm:

- Trái kiwi đem gọt sạch vỏ, cắt miếng xay nhuyễn.
- Cho kem lạnh và đá vào ly, rót nước kiwi vừa xay xong dùng muỗng khuấy đều là được.

• **Đặc điểm:** thức uống thơm ngon giàu vitamin



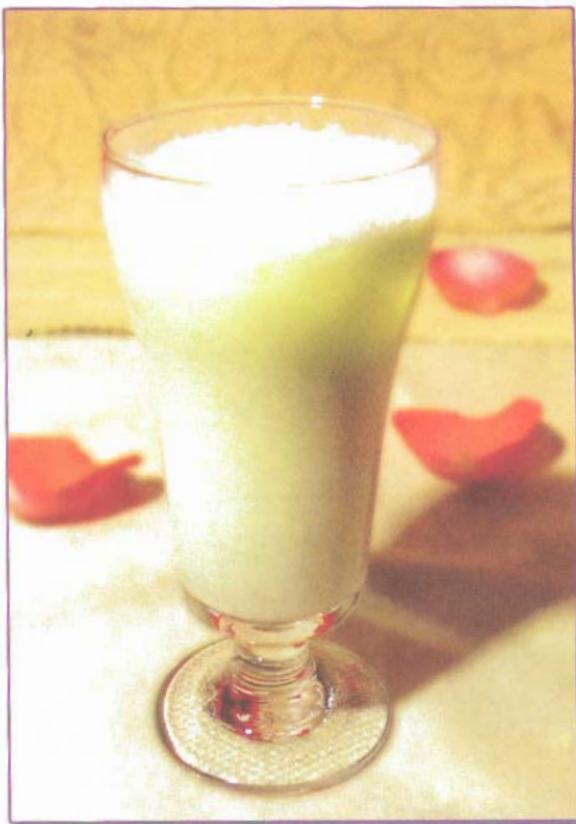
Nguyên Liệu:

- 2 muỗng cà phê đầy sữa bột
- 5g sirô bạc hà
- 50g đường
- Đá bào vừa đủ

Cách Làm:

- Cho sữa bột, đường, bạc hà và một ít đá vào bình lắc mạnh cho các thứ trộn đều với nhau.
- Cho một ít đá vào ly, rót hỗn hợp vừa lắc xong vào là xong.

Sữa bạc hà



- **Lưu ý:**
 - Có thể hòa sữa bột với một ít nước để sữa tan hoàn toàn, thức uống sẽ đẹp mắt hơn.
 - Lượng đá cho vào thức uống phải tùy vào mùa mà gia giảm



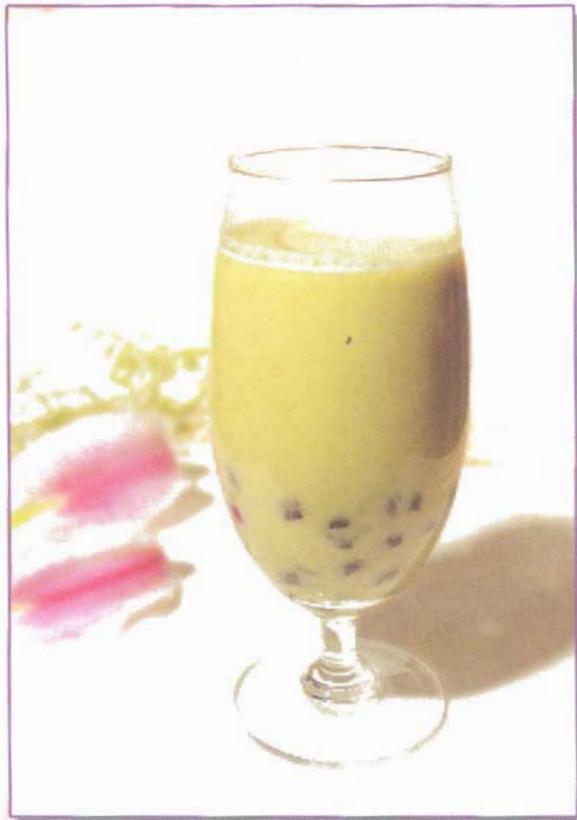
Nguyên Liệu:

- Một ít cơm trái dưa mật nạo nhuyễn
- 50g tràn chau đen

- 1 muỗng súp sữa bột
- Trà xanh vừa đủ dùng

Cách Làm:

- Cho trà xanh vào ly, rót nước sôi 80°C ngâm 5 phút.
- Rót nước trà vào bình lắc, cho thêm dưa mật, sữa bột đầy kín nắp lắc mạnh để các thứ hòa trộn với nhau.
- Rót thức uống vào ly, cho thêm đá và bỏ tràn chau vào.

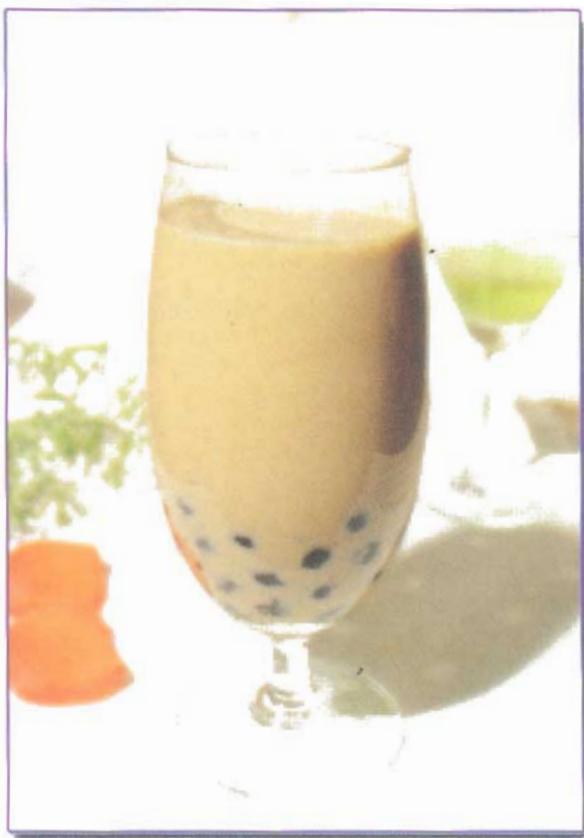


Sữa dưa mật



- **Đặc điểm:** thức uống thơm ngọt, tràn chau đeo ngọt
- **Lưu ý:** tràn chau là bột báng hạt lớn

Trà sữa trân châú



Nguyên Liệu:

- 50g trân châú đen
- 2 muỗng cà phê đầy sữa bột
- 20g đường
- Hồng trà vừa đú

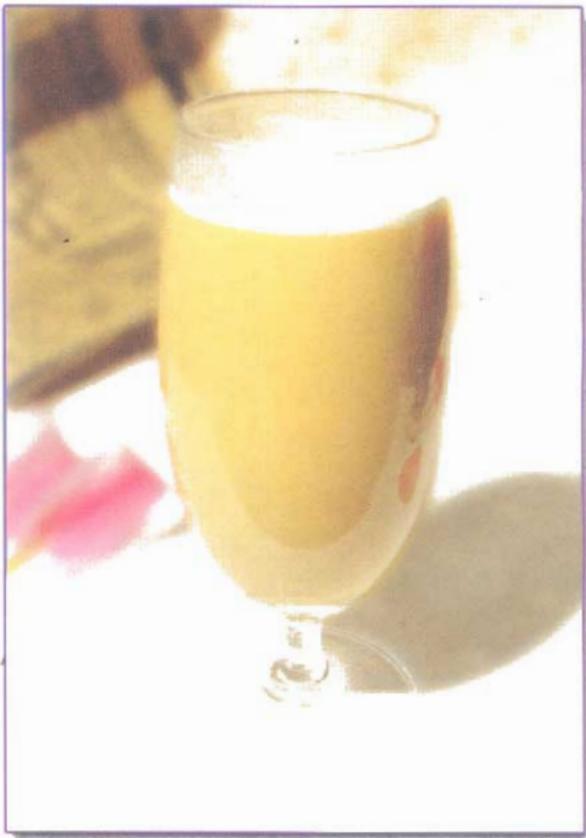
Cách Làm:

- Hồng trà cho vào ly, chế nước sôi 80°C đế trong 5 phút.
- Rót nước trà vào bình lắc, sữa bột, đường, đậy kín nắp lắc mạnh.
- Cho đá viên vào ly, rót hỗn hợp vừa lắc xong, cho trân châú vào là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống có công dụng bổ dưỡng lợi cơ bắp



Trà sữa đu đủ



Nguyên Liệu:

- 2 muỗng súp đu đủ chín nạo nhuyễn
- 20g đường
- 2 muỗng súp sữa bột
- Hồng trà vừa đù

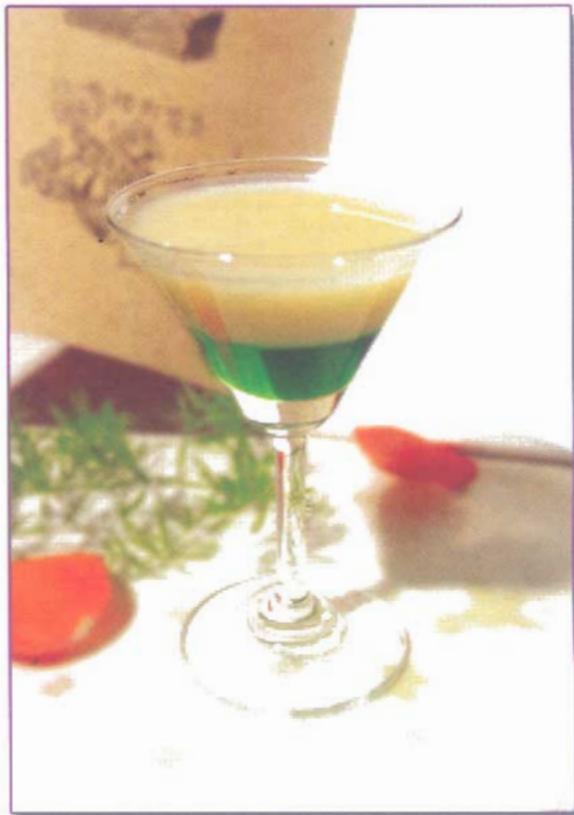
Cách Làm:

- Hồng trà cho vào ly, chè nước sôi 80°C vào ngâm 5 phút.
- Rót nước hồng trà, sữa bột, đu đủ, đường đầykin nắp, lắc mạnh cho các thứ hòa trộn với nhau.
- Cho đá viên vào ly, rót hỗn hợp vừa lắc xong vào là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống có công dụng giúp da tươi mát



Bách hợp bạc hà



Nguyên Liệu:

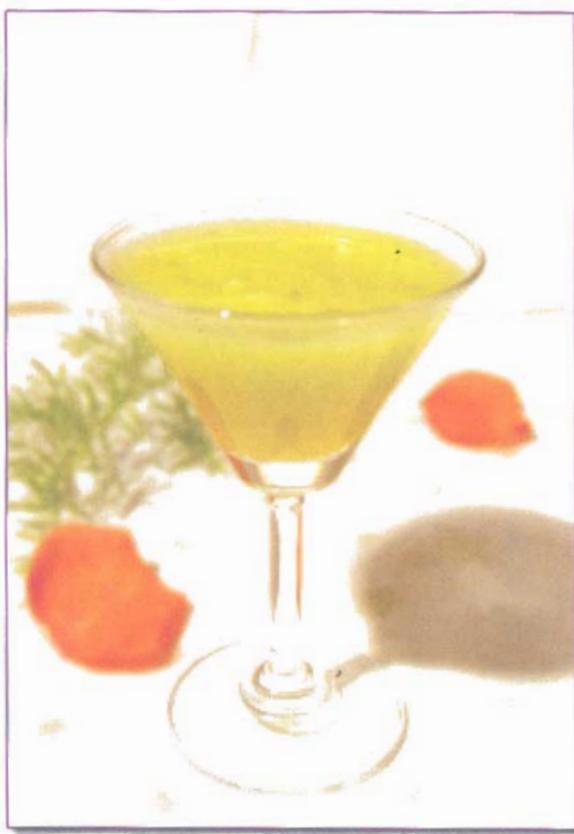
- 50g nước cốt bách hợp
- 10g rượu bạc hà

Cách Làm:

- Rót rượu bạc hà vào ly.
- Đổ nhẹ nước cốt bạc hà lên trên là được.

• **Đặc điểm:** thức uống là món giải khát giải nhiệt, thơm mùi bạc hà.

Nước quýt rau cần



Nguyên Liệu:

- 200g quýt chín - 100g cải trắng - 50g rau cần tây

Cách Làm:

- Quýt đem lột vỏ, gỡ múi rời
- Củ cải trắng và rau cần tây đem rửa thật sạch để ráo đem cắt sợi.
- Đem tất cả các thứ trên vào máy ép trái cây, ép lấy nước cốt, ép xong rót nước cốt vào ly.

• **Lưu ý** sau khi ép phải sử dụng liền, không nên để lâu nước ép sẽ bị biến chất.

• **Đặc điểm:** phòng được bệnh cảm, giảm bớt mệt mỏi.



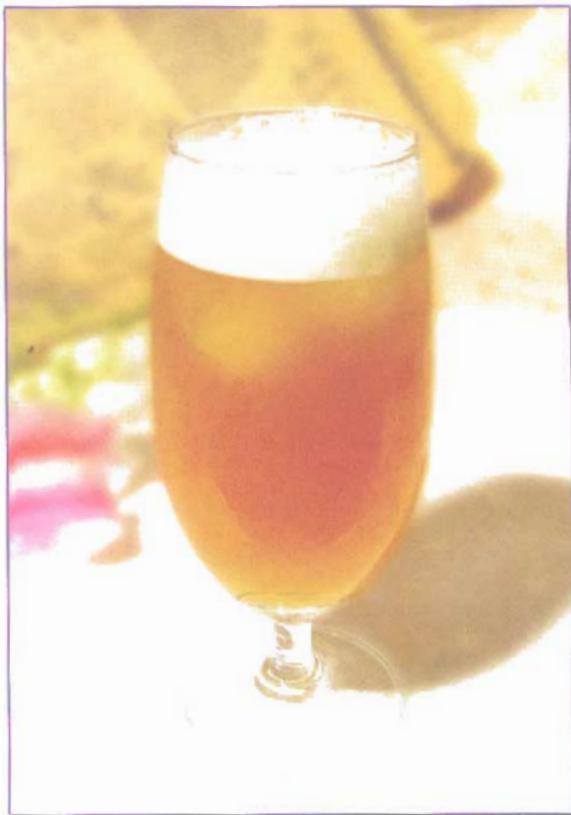
Nguyên Liệu:

- 100g thơm
- 1 muỗng cà phê nước cốt chanh
- Mật ong
- Hồng trà và đá vừa đủ

Cách Làm:

- Thơm đem ép lấy nước.
- Hồng trà cho vào ly, đổ nước sôi 80°C ngâm trà trong 5 phút
- Cho nước thơm, nước hồng trà, nước cốt chanh, mật ong vào bình lắc, đậy kín nắp, lắc mạnh và đều.
- Rót thức uống ra ly xong bỏ đá viên vào lá xong.

Rèm trà chanh



• Lưu ý khi pha hồng trà với các loại nước ép trái cây, chỉ nên chọn loại trà nhạt mùi để không làm ảnh hưởng đến mùi thơm của các loại quả.

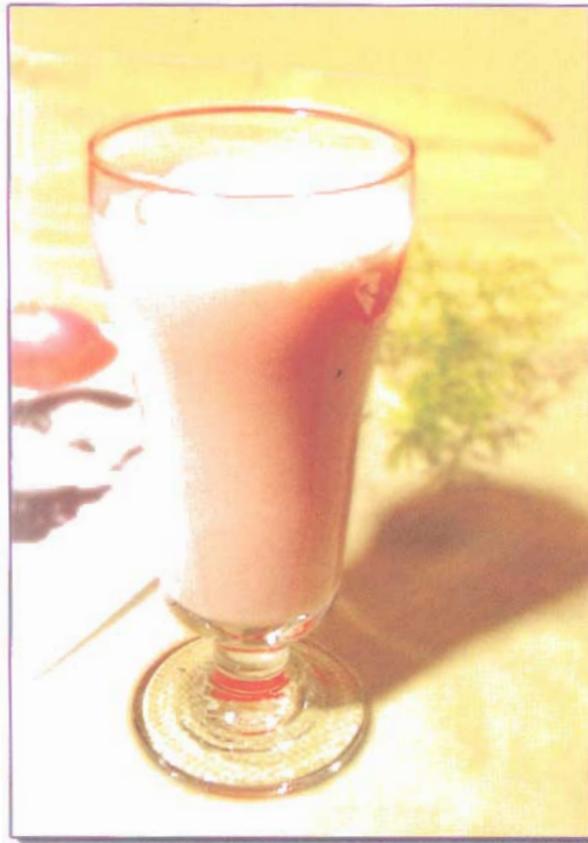


Nguyên Liệu:

- 80g dâu tây
- 20g đường
- 20g sữa bột

Cách Làm:

- Dâu tây đem rửa sạch, ép lấy nước.
- Cho nước ép dâu, sữa bột, đường vào bình lắc dậy kín nắp, lắc mạnh cho các thứ trộn đều với nhau.
- Cho đá viên hoặc đá bào vào ly, rót đầy hỗn hợp vừa trộn là xong.



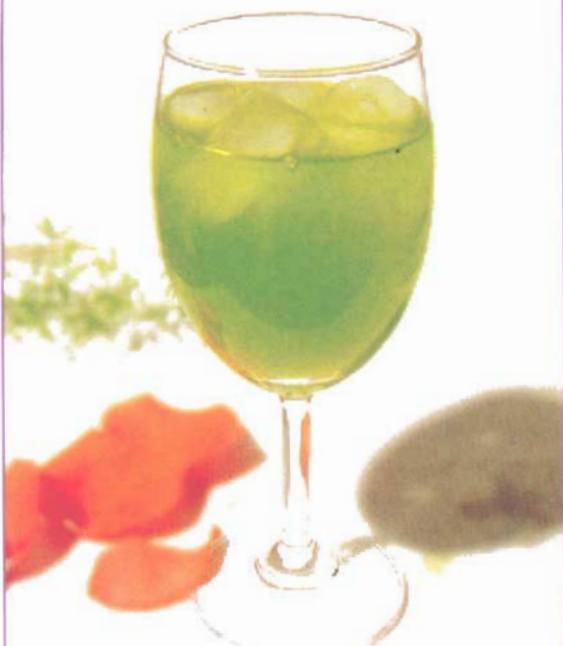
Sữa dâu tây



- **Đặc điểm:** thức uống có màu sắc đẹp mắt, thơm ngon



Nước ép lê và rau



Nguyên Liệu:

- 200g lê
- 100g dưa mật
- 10g rau cần tây
- Đá vụn đủ dùng
- 100g lá tía tô

Cách Làm:

- Dưa mật và lê đem cắt miếng.
- Rau tía tô, rau cần đem ngâm rửa sạch.
- Tất cả được ép để lấy nước cốt.
- Cho đá vào ly, rót nước cốt rau quả vào là xong.

- **Lưu ý:** thức uống làm xong nên dùng ngay, không nên để lâu để biến chất.
- **Đặc điểm:** giàu vitamin, công dụng nhuận phổi, tan đờm, phòng được bệnh suyễn.



Nước yến đá chanh



Nguyên Liệu:

- 1 lon nước yến ngân nhĩ
- 50g chanh tươi
- Đá vụn vừa đủ

Cách Làm:

- Rót nước yến, nước cốt chanh vào ly.
- Cho đá vào và dùng muỗng khuấy đều.

- **Lưu ý:** có thể cho vào nước uống một chút muối, sẽ có vị ngọt hơn
- **Đặc điểm:** thức uống mát thơm, hấp dẫn



Kem chanh



Nguyên Liệu:

- 1 lon nước yến ngân nhĩ
- 1 lát chanh tươi
- 10g nước ép chanh
- Kem lạnh đủ dùng

Cách Làm:

- Rót lần lượt nước cốt chanh, nước yến ngâm nhĩ vào ly.
- Cho kem vào sau, thả miếng chanh bên cạnh miếng kem là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống có vị thơm mát, đậm óc sảng khoái



Nước cam bạc hà



Nguyên Liệu:

- 220g nước cam ép
- 10g sirô bạc hà
- Đá viên vừa đủ

Cách Làm:

- Cho sirô bạc hà vào ly.
- Đổ thật nhẹ nước cam lên trên sirô bạc hà, sau cùng thả đá viên vào là xong.

• **Đặc điểm:** giàu vitamin, bạc hà thơm mát, nước uống thích hợp vào mùa hè



Nguyên Liệu:

- 50g nước ép trái cây
- Đá viên vừa đủ dùng

Cách Làm:

- Cho nước ép trái cây vào ly.
- Đổ thật nhẹ nước sôi để nguội lên trên nước trái cây, làm như vậy sẽ có được hai màu phân biệt.
- Thả đá viên vào ly nước là xong.

Hai màu



- **Đặc điểm:** giàu vitamin, thơm ngon bởi nhiều hương vị của trái cây



Nguyên Liệu:

- 1 lon nước yến ngân nhĩ
- Vài lát chanh và đá viên đủ dùng
- 10g nước cốt chanh

Cách Làm:

- Nước yến ngân nhĩ, nước cốt chanh cho vào ly.
- Cho đá viên và vài lát chanh lên mặt là xong.



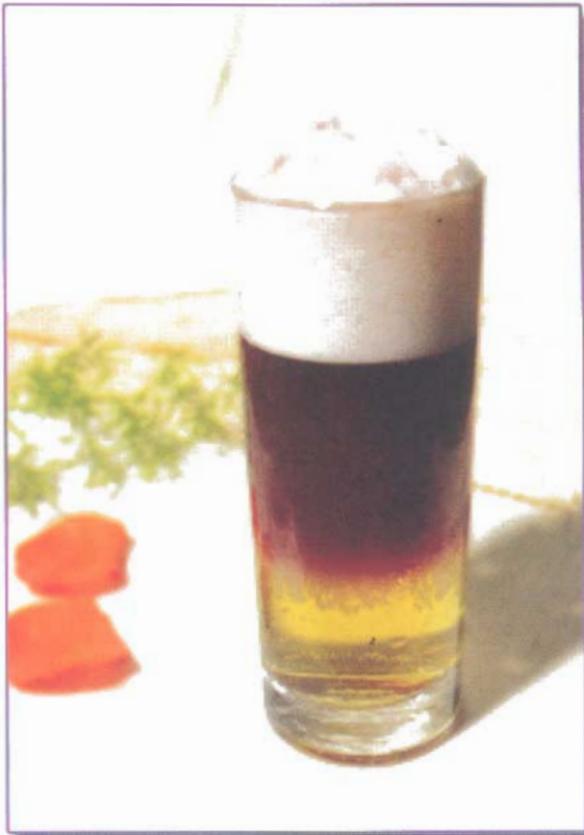
Nước chanh tuyết nhĩ



- **Đặc điểm:** thức uống ngọt, bổ có lợi cho sức khỏe



Bia Pháp



Nguyên Liệu:

- 100g bia Pháp - 100g rượu - Đá viên đủ dùng

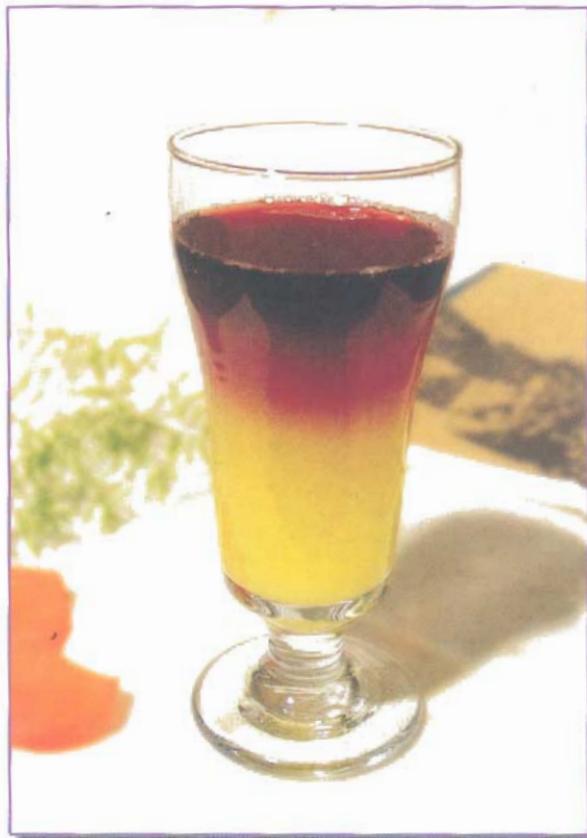
Cách Làm:

- Đổ bia vào ly, nên đổ từ từ để bọt không bị trào.
- Đổ tiếp rượu nho lên trên.
- Sau cùng cho đá viên vào là xong.

- **Lưu ý:** Nên chọn loại bia có nhiều bọt, thức uống sẽ hấp dẫn hơn.
- **Đặc điểm:** Mang hương vị Paris bởi mùi rượu nho thơm phức



Tương phản



Nguyên Liệu:

- 100g nước ép cam
- 100g rượu nho
- Đá viên vừa đủ

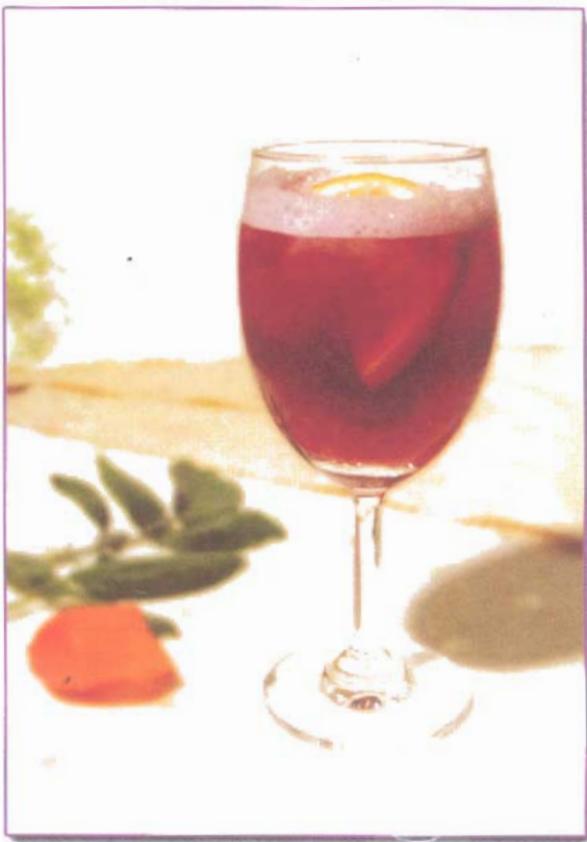
Cách Làm:

- Cho nước cam vào ly.
- Rót nhẹ rượu nho lên trên nước cam để thấy rõ hai màu tương phản.
- Thả nhẹ đá vào ly nước là xong.

• **Đặc điểm:** màu sắc hấp dẫn, mùi vị thơm ngon, giàu chất bổ dưỡng.



Rượu vang chanh



Nguyên liệu:

- 100g rượu vang đỏ
- Vài lát chanh và đá viên đủ dùng
- 50g nước cốt chanh

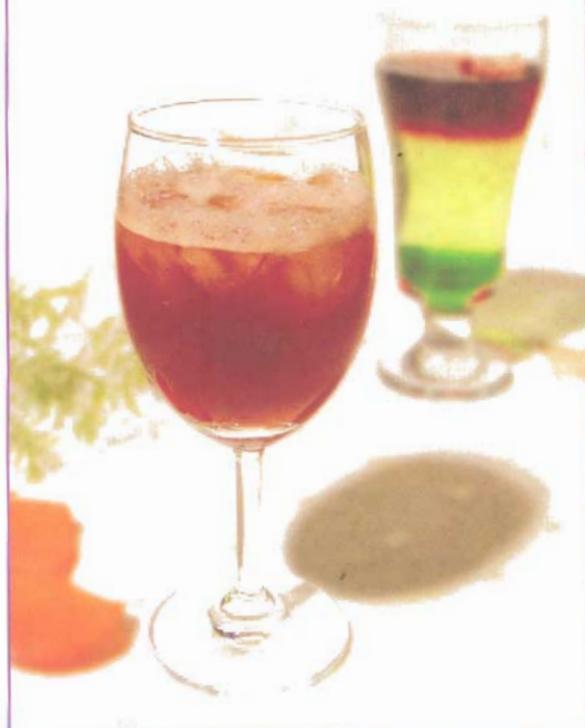
Cách làm:

- Rót rượu vang vào ly, cho tiếp nước cốt chanh, khuấy đều.
- Cho đá viên và chanh lát vào là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống chua ngọt, ngọt thơm



Màu hoa hồng



Nguyên Liệu:

- 100g nước cam - 100g rượu vang đỏ - Đá viên đủ dùng

Cách Làm:

- Cam tươi vắt nước cốt, cho nước cam vào ly.
- Rót rượu vang vào nước cam.
- Cho đá viên vào thức uống là xong.

- Lưu ý: nên chọn cam tươi để làm thức uống, như vậy mới nhận rõ được mùi rượu vang.



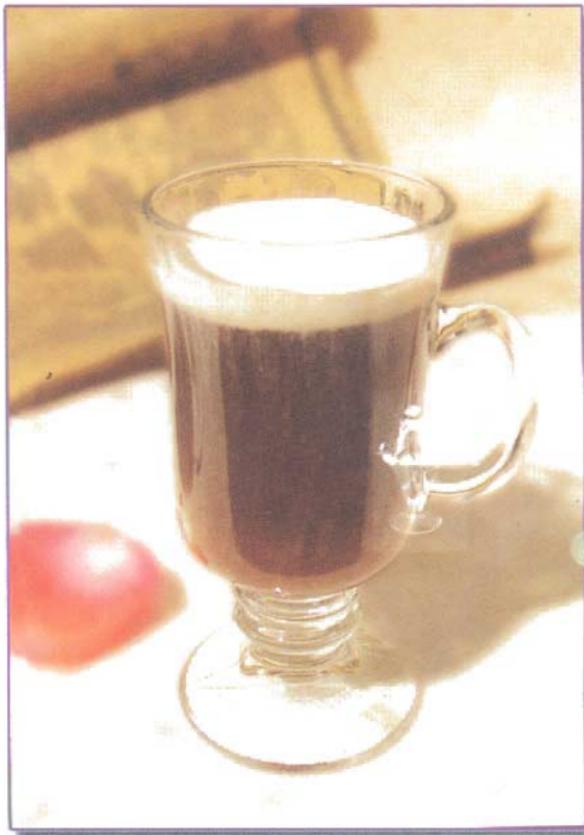
Nguyên Liệu:

- 200g cà phê nước
- Rượu whisky đủ dùng
- 30g sữa tươi
- Đá viên đủ dùng

Cách Làm:

- Cho cà phê vào ly, rót tiếp whisky.
- Sữa tươi được đổ vào sau cùng.
- Cho đá viên vào ly nước là xong.

Cà phê Whi skey Latte



- **Lưu ý:** Chọn cà phê ngọt và lọc qua phin, mùi vị sẽ thơm ngọt hơn
- **Đặc điểm:** tuy có mùi rượu nhưng thức uống sẽ làm cơ thể bớt mệt mỏi và tinh thần hưng phấn hơn

Nguyên Liệu:

- 50g nước ép thơm
- Một ít rượu Gin và Brandy
- 50g rượu vang đỏ
- Đá viên vừa đủ

Cách làm:

- Rót rượu vang và nước ép trái thơm vào ly.
- Rót thêm một ít rượu Gin và rượu Brandy.
- Cho đá viên vào là xong.



Phong cách Paris



- **Đặc điểm:** tuy có rượu nhưng chất dinh dưỡng của nước uống không bị ảnh hưởng, mùi vị thơm nồng.



Nước cam Mê-hi-cô



Nguyên Liệu:

- 220g nước cam ép
- 1/2 chung rượu Brandy
- Đá viên đủ dùng

Cách Làm:

- Cho nước cam ép và rượu Brandy vào ly, dùng muỗng khuấy đều.
- Cho đá viên vào thức uống là xong.

- **Đặc điểm:** thức uống thơm ngon, nhiều vitamin C
- **Lưu ý:** 1 chung = 28.3495g



Coca phা rượu



Nguyên Liệu:

- 1 lon coca
- Vài lát chanh, đá viên đủ dùng
- 1/2 chung rượu Brandy

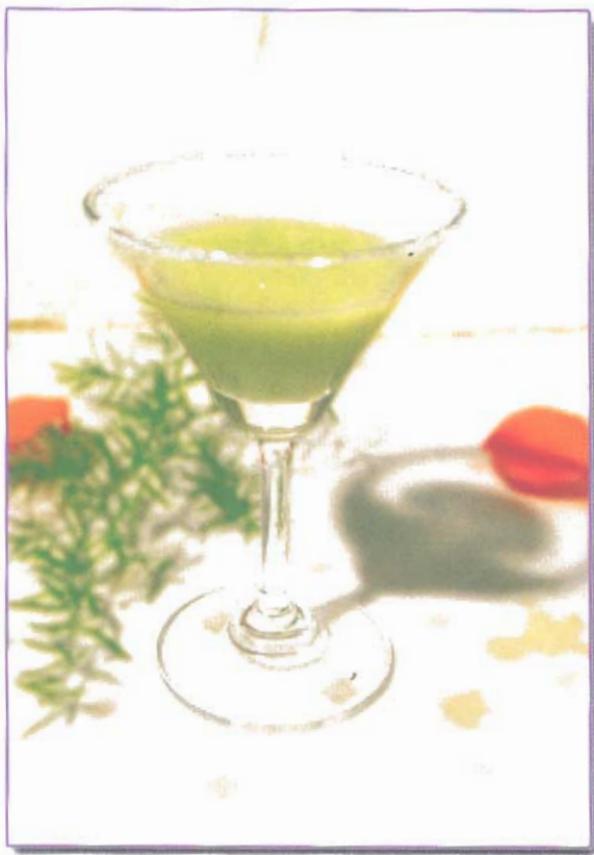
Cách Làm:

- Cho coca và rượu Brandy vào ly.
- Dùng muỗng khuấy đều sau đó cho đá viên và chanh vào là xong.

- **Đặc điểm:** thức uống thơm mát, sảng khoái.
- **Lưu ý:** 1 chung = 28.3495g



Má cách lệ đặc (Martini)



Nguyên Liệu:

- Mỗi thứ 1/4 chung rượu Bacardi, rượu vang, rượu Vối-ca, rượu Whisky, rượu Martel, muối một ít.

Cách Làm:

- Muối để riêng, khi uống sẽ cho vào.
- Tất cả các loại rượu đều được cho vào dung cụ lắc, đậy kín nắp và lắc đều.

- **Đặc điểm:** rượu có nồng độ cao, uống vào có vị chát, sau đó lại có vị ngọt
- **Lưu ý:** 1 chung = 28.3495g



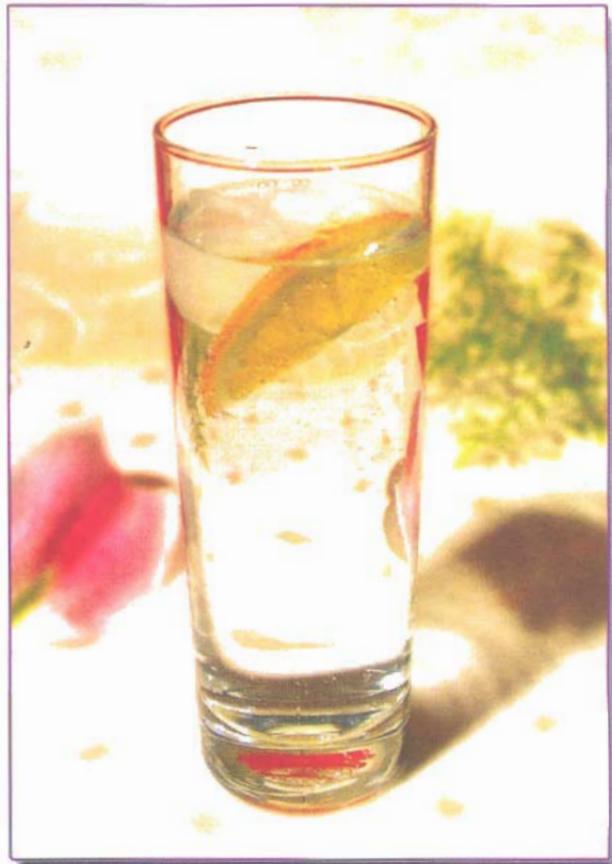
Nguyên Liệu:

- 220g nước tăng lực
- Vài lát chanh và đá viên đủ dùng
- 1/2 chung rượu Brandy

Cách Làm:

- Nước tăng lực và rượu Brandy cho vào ly, khuấy đều.
- Cho đá viên và chanh lát vào ly là xong.

Nước tăng lực



- **Đặc điểm:** trong suốt, láp lanh, thơm mùi trái cây



Nguyên Liệu:

- 1 lon nước yến ngân nhĩ
- Vài lát chanh và đá viên đủ dùng
- 1/2 chung rượu Brandy

Cách Làm:

- Cho nước yến và rượu Brandy vào ly, khuấy đều.
- Cho tiếp đá viên và vài lát chanh là xong.



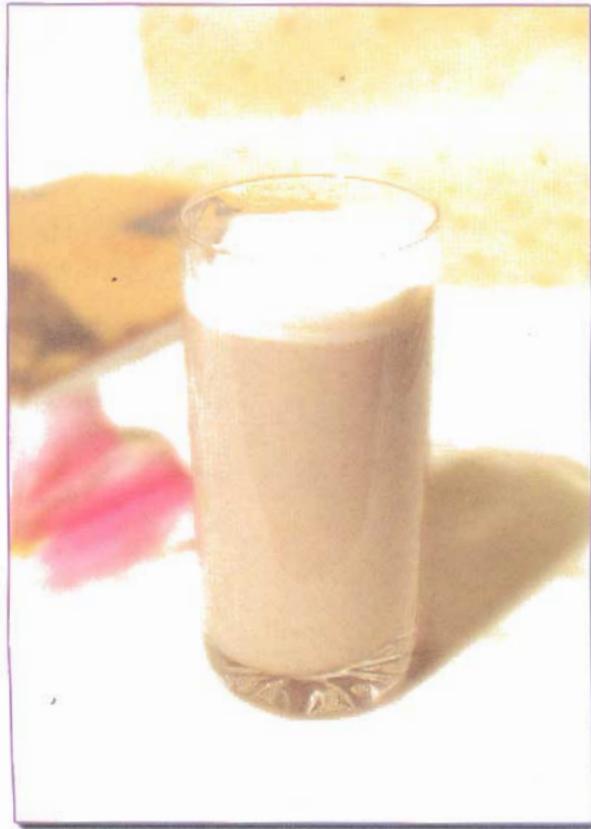
Brandy tuhết nhĩ



- **Đặc Điểm:** thức uống ngọt, thơm mùi tinh, gầy sảng khoái
- Lưu ý: 1 chung = 28.3495g



Sữa chocolate



Nguyên Liệu:

- 30g bột chocolate
- 30g kem sữa tươi

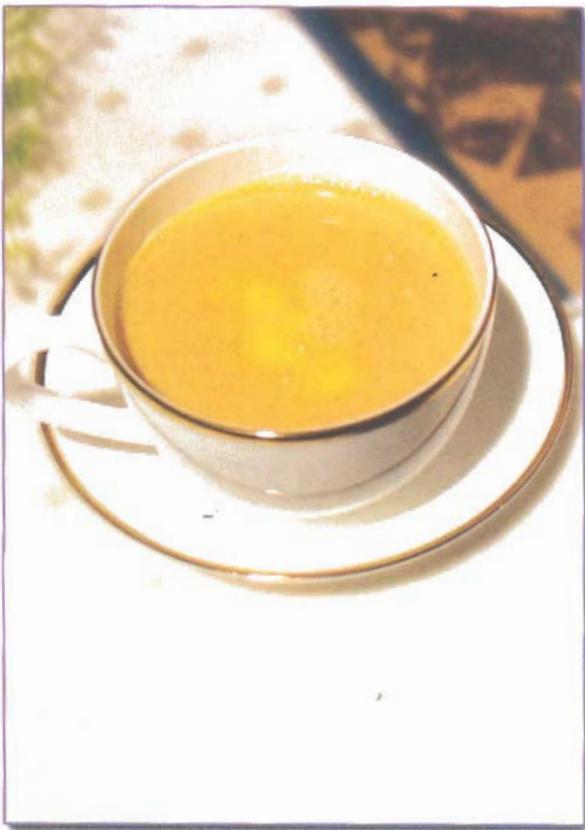
Cách Làm:

- Cho chocolate vào ly, đổ nước sôi vào, khuấy đều.
- Cho kem sữa tươi lên trên mặt ly là xong.

• **Đặc điểm:** thức uống thơm chocolate, ngọt béo



Trà sữa hoàng gia



Nguyên Liệu:

- 20g chocolate
- 10g bơ ngon
- 10g sữa bột
- Hồng trà đủ dùng

Cách Làm:

- Cho hồng trà vào ly, rót nước sôi 80°C ngâm độ 5 phút.
- Sau đó cho trà, chocolate, sữa bột vào bình lắc đậy kín, lắc đều.
- Rót hỗn hợp ra ly, cho bơ lên mặt thức uống.

• **Lưu ý:** Dùng bơ động vật thức uống sẽ thơm ngon hơn
• **Đặc điểm:** thức uống thơm ngon, béo ngọt



Kem song kiều



NGUYÊN LIỆU:

- 1 viên kem dưa mật
- 5g chocolate chảy
- 1 viên kem cà phê
- Một ít chocolate hột

CÁCH LÀM:

- Lần lượt múc hai loại kem vào ly.
- Rắc chocolate hột lên trên mặt kem đồng thời rưới chocolate chảy là xong.

• **Lưu ý:** Dùng kem được làm từ sữa tươi, khi dùng sẽ có cảm giác mịn và ngon hơn.



Mục Lục

❖ Lời nói đầu	5
❖ Thanh Long óng ánh	7
❖ Dưa mật và dâu tây	8
❖ Dưa mật thơm ngon	9
❖ Xoài và Kiwi	10
❖ Thạch đậu đỏ	11
❖ Thạch dâu tây	12
❖ Bánh thạch hương quýt	13
❖ Bánh thạch Kiwi	14
❖ Bánh quy linh động lạnh	15
❖ Bánh thạch sữa tươi	16
❖ Thạch xoài	17
❖ Bánh thạch cà phê	18
❖ Bánh quy linh hạt sen	19
❖ Thạch sữa dâu tây	20
❖ Thạch chanh	21
❖ Thạch lê thơm	22
❖ Thạch pomme xanh	23
❖ Bánh thạch khoai môn	24
❖ Bánh thạch trứng gà	25
❖ Thạch hoa	26
❖ Thạch ngọc và khế	27
❖ Thạch ký tú	28
❖ Thạch hoa lan	29
❖ Thạch cam	30
❖ Thạch sữa và xoài	31
❖ Thạch nước ép dưa mật	32
❖ Thạch trái cây	33
❖ Thạch trái thơm	34
❖ Thạch thủy tinh cam ép	35
❖ Thạch thủy tinh dừa quýt	36
❖ Thạch sữa nước cốt dừa	37
❖ Thạch nho trong suốt	38
❖ Thạch pomme trong suốt	39
❖ Thạch dừa trong suốt	40
❖ Thạch ty bà trong suốt	41
❖ Thạch Kiwi trong suốt	42
❖ Thạch quýt trong suốt	43
❖ Thạch củ năng trong suốt	44
❖ Thạch cam đường	45



❖ Thạch đậu sữa chua lạnh	46
❖ Thạch sữa và mứt dâu	47
❖ Cà phê Cappuccino	48
❖ Sữa bò hột é	49
❖ Cà phê Latteé	50
❖ Coca và kem	51
❖ Hồng trà sủi bọt	52
❖ Hồng trà kem lạnh	53
❖ Hồng trà và nước cốt lựu	54
❖ Dưa hấu sủi bọt	55
❖ Chuối sữa sủi bọt	56
❖ Kem Kiwi	57
❖ Sữa bạc hà	58
❖ Sữa dưa mật	59
❖ Trà sữa trân châu	60
❖ Trà sữa du dù	61
❖ Bách hợp bạc hà	62
❖ Nước quýt rau cần	63
❖ Kem trà chanh	64
❖ Sữa dâu tây	65
❖ Nước ép lê và rau	66
❖ Nước yến dà chanh	67
❖ Kem chanh	68
❖ Nước cam bạc hà	69
❖ Hai màu	70
❖ Nước chanh tuyết nhí	71
❖ Bia Pháp	72
❖ Tương phán	73
❖ Rượu vang chanh	74
❖ Mùa hoa hồng	75
❖ Cà phê Ái Nhì Lan	76
❖ Phong cách Paris	77
❖ Ly ba màu	78
❖ Coca pha rượu	79
❖ Nước cam Mê-hi-cô	80
❖ Mã cách lê đặc (Martini)	81
❖ Nước tăng lực	82
❖ Brandy tuyết nhí	83
❖ Sữa chocolate	84
❖ Trà sữa Hoàng Gia	85
❖ Kem song kiều	86



THỨC UỐNG VÀ THẠCH TRÁI CÂY ĐẶC SẮC

Tác giả ƯNG ĐÔNG CHƯƠNG
Biên dịch TIỀU QUỲNH

Chịu trách nhiệm xuất bản :

TRẦN ĐÌNH VIỆT

Biên tập	:	NGUYỄN THÀNH NAM
Sửa bản in	:	HUỲNH NGA
Trình bày	:	ÁI THU
Bìa	:	ĐÌNH KHÁI

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

62 Nguyễn Thị Minh Khai - Q.1
ĐT: 8225340 - 8296764 - 8220405 - 8296713 - 8223637
Fax: 84.8.822726 • Email: nxbipphcm@hcm.vnn.vn

Thực hiện liên doanh .



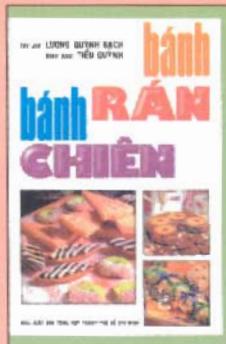
In 1.000 cuộn, khổ 14,5x20,5cm, tại Nhà In Ngân Hàng II. Giấy phép xuất bản số: 1809-53/XB-QLXB do Cục Xuất Bản cấp ngày 23.12.2003. Giấy trích ngang KHXB số 744/TNKHXB-2004 do NXBTH TP.HCM cấp ngày 23.8.2004. In xong và nộp lưu chiểu Quý III - 2004.

ƯNG ĐÔNG CHƯƠNG
TIỂU QUỲNH (BIÊN DỊCH)

thức uống và thạch trái cây ĐẶC SẮC



MỜI CÁC BẠN TÌM ĐỌC



Giá: 26.000đ