奶茶现在已经成为我们日常生活中必不可少的，广受喜爱的饮品了，奶茶的做法也是在不断更新，升级，让我们的奶茶口味千变万化，满足不同人群的需求，下面这个做法也非常好，分享给大家先把之前准备的红茶，取一勺茶叶倒入茶壶里面把准备的150克新鲜牛奶用锅煮开，趁牛奶还在沸腾的时候马上倒在茶壶里，立即盖上茶壶盖，等着就行了。一般等待3-4分钟就可以了你大概等待3-4分钟以后，让茶通过细的茶筛网，滤掉红茶剩下的渣滓就行了在过滤后的奶茶里加入先前准备好的哪些盐，用小勺搅拌均匀。喜欢甜的可以加点糖，口味也非常好在过滤后的奶茶里加入先前准备好的哪些盐，用小勺搅拌均匀。喜欢甜的可以加点糖，口味也非常好

奶茶以茶色 香气 味道三个方面进行，而其需要细细品尝才能体会到其味道之美，

一杯好的奶茶，奶香茶香搭配非常重要，不是一入口就是满嘴茶味或奶味，更甚至又甜又腻，引用时候年喉咙的感觉，但凡这种口感的奶茶都不是好奶茶

一杯醇香沁人的奶茶 茶叶牛奶炼乳比例 相当很重要哦，要有茶的清香，又有奶的甘醇，两者偏多偏少味道都不好，，

香蕉奶茶 香蕉奶茶的制作原料：香蕉、红茶包、鲜牛奶、蜂蜜。 香蕉奶茶的做法：步骤一：将香蕉包去外皮； 步骤二：放入榨汁机中打成泥待用； 步骤三：锅中放入 150 毫升清水； 步骤四：煮沸锅中的水； 步骤五：待水煮开后，加入鲜奶，红茶包； 步骤六：大火煮至九十度左右； 步骤七：关火后加入打成泥的香蕉。 步骤八：在喝香蕉奶茶时调入蜂蜜即可饮用。 西米奶茶： 原料：红茶一包、西米 1/2 杯、牛奶适量。 做法： 1. 先将西米浸透，放入滚水中边搅拌边煮直至透明，隔去水分待用。 2. 将牛奶在壶中煮热后，加入红茶浸泡。 3. 将泡好的奶茶放入茶杯，然后加入煮熟的西米，饮用时搅拌均匀即可。

简易午后奶茶： 立顿红茶 1~2 包，放入茶碗中，冲入煮至 90 度牛奶，加入两块方糖，搅拌即成。

姜汁奶茶 姜汁奶茶的制作原料：牛奶，生姜、白糖。 姜汁奶茶的做法：步骤一：把姜切成碎末； 步骤二：将姜末倒入茶杯中； 步骤三：将牛奶煮至 80 ℃；步骤四：将煮好的牛奶倒入装有姜末的茶杯中； 步骤五：浸泡一段时间，待姜的味道散发出来； 步骤六：再加入适量白糖，搅拌均匀，姜汁奶茶就制作完成，即可饮用。 姜汁奶茶的制作知识：①牛奶中透着淡淡的辛辣味道，品过之后，清新提神。自己根据 口味调整姜末的多少。 ②可根据自已口味调整姜末的多少这款奶茶既有牛奶的香浓，又有红茶的甘醇，牛奶中 透着淡淡的辛辣味道。