自製飲料很容易—珍珠奶茶

主廚：王小芳

材 料

紅茶包

牛奶

珍珠

黑糖

做法1—煮珍珠

煮珍珠(珍珠：水1：6)

煮的過程中要勤攪拌

煮好後蓋住鍋蓋悶30分鐘

沖涼開水讓珍珠變得Q彈

加入黑糖並攪拌

做法2—泡紅茶

以熱水沖泡

五分鐘後取出茶包

泡好茶後倒出放涼

每次可挑選不同的茶包嘗試

可依人數增、減茶包數量

做法3—加牛奶、珍珠

混合牛奶、紅茶

倒入珍珠混合入味

加入冰塊

做法4—加點創意

蜂蜜

蒟蒻

小驚喜

大功告成