



เครื่องดื่ม

สร้างรายได้

สูตรต้มขายเป็นลิตร



SHARE CAFE
BY NL COFFEE



ชาดำเย็น

ผงชาเอ็กซ์ตร้าที (Extra Tea)

1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร



2. ผงชาเอ็กซ์ตร้าที 50 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2.5 แก้ว)
แช่ผงชาในน้ำร้อน 5-10 นาที
ปิดฝามือไว้ขณะแช่ แล้วกรองผงชาออก

3. ใส่น้ำตาลทราย 200 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 4 แก้ว)



ชานมเย็น

ผงชาเอ็กซ์ตร้าที (Extra Tea)



1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร

2. ผงชาเอ็กซ์ตร้าที 90 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 4 แก้ว)
แช่ผงชาในน้ำร้อน 8-10 นาที
ปิดฝามือไว้ขณะแช่ แล้วกรองผงชาออก



3. ใส่น้ำตาลทราย 50 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 1 แก้ว)
ใส่ครีมเทียม 70-80 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2 แก้ว)
ใส่นมข้นหวาน 4 ออนซ์ / ใส่นมข้นจืด 4 ออนซ์



ชาดำเย็น

ผงชาซีลอน (Ceylon Tea)

1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร



2. ผงชาซีลอน 20 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 1 แก้ว)
แช่ผงชาในน้ำร้อน 5-10 นาที
ปิดฝาหม้อไว้ขณะแช่ แล้วกรองผงชาออก

3. ใส่น้ำตาลทราย 200 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 4 แก้ว)



ชานมเย็น

ผงชาซีลอน (Ceylon Tea)



1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร

2. ผงชาซีลอน 30 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 1.5 แก้ว)
แช่ผงชาในน้ำร้อน 5-10 นาที
ปิดฝาหม้อไว้ขณะแช่ แล้วกรองผงชาออก



3. ใส่น้ำตาลทราย 100 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2 แก้ว)
ใส่ครีมเทียม 35-37 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 1 แก้ว)
ใส่นมข้นหวาน 5 ออนซ์ / ใส่นมข้นจืด 4 ออนซ์



ชาเขียวเย็น

ผงชาเขียวมิกซ์ (Green Tea Mix)

1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร



2. ผงชาเขียวมิกซ์ 50 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2 แก้วพูน)
แช่ผงชาในน้ำร้อน 5-10 นาที
ปิดฝาหม้อไว้ขณะแช่ แล้วกรองผงชาออก

3. ใส่น้ำตาลทราย 100 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2 แก้ว)
ใส่ครีมเทียม 80 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 2 แก้ว)
ใส่นมจันทรวาน 4 ออนซ์

กาแฟโบราณ (โกลีเยง)

โคเฟวัน (Cofeone)



1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร



2. ใสผงกาแฟโบราณ 100 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 4 แก้ว)
แช่ผงกาแฟโบราณในน้ำร้อน 5-6 นาที
ปิดฝาหม้อไว้ขณะแช่
แล้วกรองผงกาแฟโบราณออก

3. ใส่น้ำตาลทราย 200 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 4 แก้ว)



CONTACT US



กาแฟเย็นโบราณ

โคเฟวัน (Cofeone)

1. น้ำต้มเดือด
ปริมาณ 1 ลิตร



2. ใส่ผงกาแฟโบราณ 130 กรัม
(ตวงด้วยแก้วออนซ์ 5 แก้ว)
แช่ผงกาแฟโบราณในน้ำร้อน 5-6 นาที
ปิดฝามือไว้ขณะแช่
แล้วกรองผงกาแฟโบราณออก

3. ใส่น้ำตาลทราย 50 กรัม (ตวงด้วยแก้วออนซ์ 1 แก้ว)
ใส่นมจันทวน 5 ออนซ์



TIPS. (ข้อแนะนำ)

สำหรับเครื่องดื่มบรรจุขวด



1. สามารถบรรจุขวด เก็บแช่ตู้เย็น
ได้ 5-7 วัน ควรพาสเจอร์ไรส์
ขวดด้วยน้ำร้อน ก่อนนำเครื่องดื่มใส่

2. แช่เย็นเก็บไว้ 1 คืน ก่อนนำมาดื่ม
จะทำให้เครื่องดื่มสุตรต้ม
มีความเข้มข้น หวานฉ่ำเพิ่มขึ้น

3. สูตรดังกล่าวเป็นสูตรผสม สำหรับ
ดื่มใส่น้ำแข็ง หากต้องการดื่มเป็น
เครื่องดื่มแช่เย็น ใ้ลดน้ำตาลลง
จากในสูตร เพื่อลดความหวาน
ลงเล็กน้อย

4. การ ปิดฝามือ ไว้ ขณะแช่ชา
เพื่อให้กลิ่นของชาคงอยู่ในน้ำได้ดีขึ้น

5. ควรคน ให้น้ำตาลทรายละลายดี
ก่อนใส่ส่วนผสมอื่นๆ



NLCOFFEE®



CONTACT US

