

Các công thức trà sữa vẫn chưa hạ nhiệt bởi loại thức uống này vẫn đang ngồi vững ngôi vương của các loại đồ uống. Có vô vàn công thức pha chế trà sữa, **cách làm trà sữa trân châu** mà bạn có thể dễ dàng tìm kiếm trên mạng. Vậy đâu mới là công thức chuẩn?

Hãy cùng **sentory.vn** chúng tôi khám phá công thức của **cách làm trà sữa trân châu** chuẩn vị, đơn giản nhất ngay tại nhà nhé!

Cách làm trà sữa trân châu chuẩn vị Đài Loan tại nhà

Trà sữa trân châu thu hút giới trẻ trong vài năm nay và vẫn đang là thức uống được nhiều bạn trẻ yêu thích. Màu sắc bắt mắt, ngọt ngào của những ly trà sữa cộng thêm với vị trân châu – topping đi kèm cũng đủ để xua tan mệt mỏi, khó chịu của thời tiết.

Bạn đang xem: Cách nấu trà sữa trân châu đài loan

Nhiều bạn trẻ học **cách làm trà sữa trân châu** tại nhà với các công thức đa dạng trên mạng. Các công thức **cách làm trà sữa trân châu** hầu hết đều rất đơn giản và dễ thực hiện.

sentory.vn sẽ gói gọn “tất tần tật” những công thức ấy chỉ với **cách làm trà sữa trân châu** Đài Loan đơn giản nhất cho bạn tham khảo nhé!!!

Chuẩn bị nguyên liệu cho cách làm trà sữa trân châu Đài Loan tại nhà Nguyên liệu làm trân châu giòn dai “sựt sựt”

sentory.vn sẽ giới thiệu tới hội chị em hai loại trân châu phổ biến và được yêu thích nhất trong mỗi ly trà sữa. Đó là trân châu thủy tinh và trân châu đen.

Nguyên liệu làm trân châu trắng:

- + Bột rau câu dẻo: 50gr
- + Bột rau câu giòn: 15gr
- + Vani: 1 ống
- + Dầu ăn: 2 thìa canh
- + Nước cốt chanh
- + Lọ đựng có đầu nhọn (như lọ tương ớt, tương cà)



Nguyên liệu làm trân châu đen:

- + Bột năng: 30gr
- + Bột ca cao hoặc cà phê hòa tan: 5gr
- + Đường: 250gr.

Để tiết kiệm thời gian, các bạn có thể sử dụng trân châu làm sẵn có tại sentry.vn. Trân châu tại sentry.vn đều được nhập từ các thương hiệu chất lượng, đảm bảo uy tín cùng độ thơm ngon giòn dai của trân châu nên các bạn cứ yên tâm sử dụng nhé!

Nguyên liệu làm siro đường cho cách làm trà sữa trân châu

- + Đường trắng: 300gr
- + Đường đỏ: 60gr
- + Nước: 300ml

Nguyên liệu pha trà sữa Đài Loan

- + Hồng trà: 2 gói lọc
- + Lục trà: 1 gói lọc
- + Sữa tươi: 200gr

Bên cạnh đó, chúng mình cần chuẩn bị thêm nồi, thìa khuấy, cốc, ống hút,... nhé!

Hướng dẫn cách làm trà sữa trân châu Đài Loan tại nhà *Làm trân châu cho cách làm trà sữa trân châu*

Cùng bắt tay vào thực hiện 2 “món” topping cơ bản gắn liền với mỗi cốc trà sữa là trân châu thủy tinh và trân châu đen nhé!

Trân châu thủy tinh của cách làm trà sữa trân châu Đài Loan

Bạn cho đường, bột rau câu giòn, rau câu dẻo cùng 1 ống vani vào bát/tô và trộn đều. Bắc bếp và đun đến khi nước ấm thì đổ hỗn hợp bột trên vào và khuấy đều tay để hỗn hợp không bị vón cục. Tiếp tục đun và khuấy đến khi nào hỗn hợp sệt lại thì tắt bếp và để nguội khoảng 70-80 độ. Chuẩn bị 1 chậu hoặc 1 bát to chứa đầy nước đá. Thêm dầu ăn và một chút nước cốt chanh

vào Múc hỗn hợp cho vào chai nhựa và bắt đầu nhỏ từng giọt rau câu từ chai xuống tô nước đá. Rau câu khi đi qua lớp dầu ăn sẽ thành hình tròn và đông lại sau khi chìm xuống lớp nước đá. Bạn thực hiện cho đến khi hết hỗn hợp rau câu nhé! **Cách làm trân châu đen**



Bạn đun nước ấm để trộn bột (không nên để nước quá nóng sẽ làm bột nở bị vón cục đấy nhé!) Rây bột năng và bột ca cao vào một cái tô và trộn đều hai loại bột này với nhau. Bạn cũng có thể thêm chút đường trắng vào hỗn hợp nếu như hảo ngọt nhé! Cho nước ấm vào hỗn hợp bột và trộn thật đều cho bột thấm nước. Sau đó cho ra khay hoặc ra tấm nướng vào nhào thành khối bột dẻo, mịn và không bị dính tay. Chia bột ra từng phần nhỏ, lăn thành dây dài và cắt nhỏ theo kích cỡ bạn muốn. Viên tròn lại và rắc một chút bột khô lên để chúng không bị dính vào nhau. Đun sôi một nồi nước, thả những viên trân châu vừa nặn vào, khuấy đều để trân châu không bị dính nồi. Đun đến khi trân châu nổi hết lên là có thể tắt bếp. Vớt trân châu ra và thả vào nước lạnh để trân châu không bị dính vào nhau.

Xem thêm: Ký Hiệu Micromet – Nghĩa Của Từ Micrômet Trong Tiếng Việt

Thế là chúng mình đã chuẩn bị xong topping cho **cách làm trà sữa trân châu** rồi đấy. Ngoài hai loại trân châu này, chúng mình còn có thể *tự làm trân châu nhân dừa, trân châu nhiều màu* hoặc *làm trân châu trắng từ bột năng*,... để dùng kèm trà **cách làm sữa trân châu** Đài Loan nữa đấy nhé!!!

Pha trà sữa để hoàn thiện cách làm trà sữa trân châu

Làm siro đường:

Bạn đun sôi 300ml nước sau đó thêm đường trắng và đường đỏ vào và tiếp tục đun cho đến khi đường tan hết thì bạn khuấy đều thêm 5 phút nữa cho đường tạo thành dung dịch sánh mịn và tắt bếp. Siro đường sẽ giúp các loại đồ uống của chúng mình “chuẩn” ngoài hàng hơn nhé! Bạn có thể đổ hỗn hợp vào cốc, bình đầy kín trong tủ lạnh để sử dụng lâu dài nhé!!!



trà:

+ Đun sôi 2l nước và để nguội bớt. Cho phần trà đã chuẩn bị vào ủ, đợi đến khi trà ra hết thì bỏ xác trà, lọc trà qua rây để bỏ hết cặn còn lại trong trà sữa.

+ Cho siro đường vào, khuấy đều và cho sữa tươi hoặc bột sữa béo vào và khuấy đều đến khi tan hết. Tuy nhiên, bạn nên để trà sau 4-5 tiếng sẽ ngon hơn khi vừa nấu xong đấy.

Xem thêm: [Tìm Hiểu Về Giống Chó Yorkshire Giá Bao Nhiêu, Giá Bán Chó Yorkshire Terrier](#)

+ Rót 100ml trà sữa vào bình lắc cùng đá viên, lắc đều đến khi bình lạnh thì rót ra ly, thêm phần trân châu chúng mình đã làm bên trên là có thể thưởng thức thành quả **cách làm trà sữa trân châu** Đài Loan ngon đúng điệu rồi.

*Bạn cũng có thể biến tấu với món **sữa tươi trân châu đường đen** để thêm phần dinh dưỡng cho bản thân. **Cách làm trà sữa trân châu** không khó đúng không nào? **sentory.vn** đã tổng hợp lại công thức đơn giản nhất để chúng mình có ly trà sữa Đài Loan đúng chuẩn rồi. Chúc các bạn thành công nhé!!!*

Chuyên mục: Món Ngon

<https://micetopia.com> Website chuyên chia sẻ về game

Bài viết [Cách Nấu Trà Sữa Trân Châu Đài Loan Và Các Loại Trà Sữa, Cách Pha Chế Trà Sữa Trân Châu Chuẩn Vị Đài Loan](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [MICETOPIA](#).

via MICETOPIA

<https://micetopia.com/cach-nau-tra-sua-tran-chau-dai-loan-va-cac-loai-tra-sua-cach-pha-che-tra-sua-tran-chau-chuan-vi-dai-loan/>