

Bí quyết làm Soda cam đỏ mát lạnh sảng khoái

Meta: Soda cam đỏ - một sự kết hợp tuyệt vời từ hương cam tươi mát, ngọt dịu từ dưa hấu và sự sảng khoái từ soda. Hãy cùng Co.op Online khám phá bí quyết làm món Soda cam đỏ ngon miệng ngay tại nhà.

Nguyên liệu

- 10g [dưa hấu](#) cắt hạt lựu
- 2 nhánh [húng lủi](#)
- 20ml nước [đường](#)
- 80ml [soda](#)
- 50ml [nước ép cam](#)
- 2 lát [cam tươi](#)



Cách làm soda cam đỏ

Bước 1: Cho 10g dưa hấu cắt hạt lựu, 2 nhánh húng lủi và 20ml nước đường vào ly. Dùng chày dầm nhuyễn hỗn hợp, sau đó fill đá đầy ly.



Bước 2: Lần lượt rót 80ml nước soda và 50ml nước ép cam vào ly.



Bước 3: Decor bằng 2 lát cam tươi cắt mỏng cùng 1 nhánh húng lủi và thưởng thức.



Thưởng thức

Ly soda cam đỏ có vị chua tự nhiên từ nước ép cam, vị ngọt dịu từ dưa hấu, khi uống vào bạn sẽ cảm thấy rất sảng khoái và giải khát. Không những vậy món nước này còn giúp bổ sung vitamin từ cam cho cơ thể. Mọi nguyên liệu đều dễ dàng kiếm trên Co.op Online, đặt ngay bạn nhé!



Xem thêm các món khác:

[Cách làm Cà phê socola xỉu up xỉu down](#)

[Mách bạn cách làm trà lưu cam, ngon khó cưỡng](#)

[Mách bạn bí kíp làm món Cà phê sâm dừa chuẩn vị ai cũng thích](#)

 Hình soda cam đỏ