

# MENU SẢN PHẨM TRÀ BÍ ĐAO

# Nước bí đao THANH NHIỆT

## Thành phần

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước lọc.....180ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Đá viên

## Cách làm

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt chia lên trên

## Topping kèm

- Nha đam Trendy .....30gr
- 3Q trân châu Trendy.... 30gr

# Oolong bí đao THANH NHIỆT

## Thành phần

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước lọc.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Đá viên

## Cách làm

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt chia lên trên

## Topping kèm

- Nha đam Trendy .....30gr
- 3Q trân châu Trendy.... 30gr

# **Bí đao long nhãn THANH NHIỆT**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước cốt Long nhãn.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Đá viên

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt chia lên trên
- Thả long nhãn ngâm lên trên

## **Topping kèm**

- Nha đam Trendy .....30gr
- 3Q trân châu Trendy.... 30gr

# **Bí đao táo đỏ THANH NHIỆT**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước cốt Táo đỏ.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Đá viên

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt chia lên trên
- Thả quả táo đỏ ngâm lên trên

## **Topping kèm**

- Nha đam Trendy .....30gr
- 3Q trân châu Trendy.... 30gr

# **Bí đao hạt sen THANH NHIỆT**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước ngâm hạt sen Nif.....10ml
- Nước lọc.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt sen.....10 hạt
- Đá viên

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt sen lên trên

## **Topping kèm**

- Nha đam Trendy .....30gr
- 3Q trân châu Trendy.... 30gr

# **Bí đao hạt sen KEM SỮA**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước ngâm hạt sen Nif.....10ml
- Nước lọc.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt sen.....10 hạt
- Đá viên
- Kem foam.....40ml

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Topping thạch, hạt sen vào ly
- Rót nhẹ nhàng kem lên mặt

# **Bí đao hạt đặc THƠM**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Nước lọc.....100ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Dứa tươi.....03 lát (30gr)
- Thạch sương sáo.....30gr
- Đác rim dứa.....40gr
- Đá viên

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc
- Thả dứa tươi vào ly
- Đặt topping hạt đặc, thạch sương sáo lên mặt



# **Bí đao hoa cúc TRÁI VẢI**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Trà hoa cúc.....100ml
- Nước lọc.....50ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Vải hộp Vifoco.....03 quả
- Đá viên

## **Cách làm**

- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc, trà
- Đặt topping vải, thạch sương sáo lên mặt

# **Bí đao CAM GỪNG**

## **Thành phần**

- Cốt bí đao Trendy.....30ml
- Trà Oolong Trendy.....50ml
- Nước lọc.....100ml
- Thạch sương sáo.....30gr
- Hạt chia.....5gr
- Cam vàng.....01 lát (10gr)
- Gừng tươi.....03 lát
- Đá viên

## **Cách làm**

- Dầm nhẹ lát gừng, cam
- Khuấy đều cốt bí đao cùng nước lọc, trà
- Đặt topping hạt chia, thạch sương sáo lên mặt

# CÁCH SƠ CHẾ

## 1. Nước cốt Long nhãn

10 quả long nhãn khô + 400ml nước sôi. Ủ trong 10p

## 2. Nước cốt Táo đỏ

7 quả táo đỏ khô, cắt nhỏ + 400ml nước sôi. Ủ trong 10p

## 3. Cách làm kem foam

1 hộp kem Rich's + 3gr muối, đánh bông, bảo quản tủ mát

## 4. Cách làm hạt đác rim Dứa

1 túi hạt đác Trendy/Lê Huỳnh + 300gr đường cát + 300gr dứa tươi. Rim nhỏ lửa, cạn nước, hơi xém  
Tắt bếp. Bảo quản tủ mát