

Bubble Milk Tea Guide

Panduan Membuat Teh Susu Buih 泡沫奶茶制作技巧



Timetable / Jadual Waktu / 对照表

Standard Recipe / Resipi Standard / 标准配方	Tea / Teh/ 茶	Creamer / Krimer/ 奶精	Fructose / Fruktosa / 果糖	Ice / Ais / 冰块
500ml of Bubble Milk Tea / 500ml Teh Susu Buih / 500毫升泡沫奶茶	200ml / 200 毫升	30g / 30克	30ml / 30毫升	Full / Penuh / 满
700ml of Bubble Milk Tea / 700ml Teh Susu Buih / 700毫升泡沫奶茶	250ml / 250 毫升	40g / 40克	40ml / 40毫升	Full / Penuh / 满

Step 1 / Langkah 1 / 步骤1

Put 200ml of tea into a 500ml shaker.

Masukkan 200ml teh ke dalam shaker 500ml.

将200毫升的茶放入500毫升的雪克杯中。



Step 2 / Langkah 2 / 步骤2

Add 30g of creamer and 30ml of fructose then mix it well.

Masukkan 30g krimer dan 30ml fruktosa kemudian kacau rata.

加入30克奶精及30毫升果糖后充分搅拌均匀。

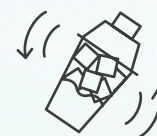


Step 3 / Langkah 3 / 步骤3

Filled with crushed ice and shake it. Pour into a glass.

Diisi dengan ais dan goncangkannya. Tuangkan ke dalam gelas.

装满冰块并摇匀，倒入杯中即可饮用。



*for 700ml of Bubble Milk Tea, follow timetable as shown / untuk 700ml Teh Susu Buih, ikuti jadual seperti yang ditunjukkan / 700毫升泡沫奶茶，按照所示的时间表进行