

# 使用抹茶的几道菜肴、甜点

何不在常吃的菜肴、甜点中加上抹茶，享受一下它的风味呢？

抹茶对身体有益，又能点缀颜色，可应用于各式各样的料理。

在此向您推荐几道能简单完成的菜肴、甜点。请您也来尝试一下吧。



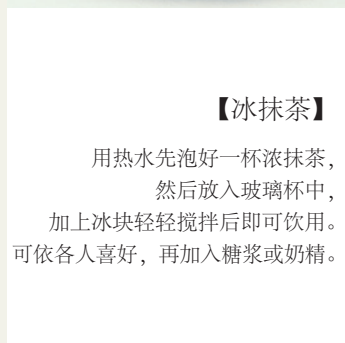
## 【抹茶黄油烤面包片】

将抹茶与奶油一起搅拌后，抹在吐司上。可依各人爱好，撒上一些砂糖，味道也很不错。



## 【抹茶浓汤】

可依据各人喜好，将抹茶粉适当地加到浓汤的材料中，充分搅拌后制作成抹茶浓汤。



## 【冰抹茶】

用热水先泡好一杯浓抹茶，然后放入玻璃杯中，加上冰块轻轻搅拌后即可饮用。可依各人喜好，再加入糖浆或奶精。



## 【抹茶天然盐】

把盐和抹茶混合在一起，用来沾天妇罗。也可将抹茶当做各种料理的调味品。



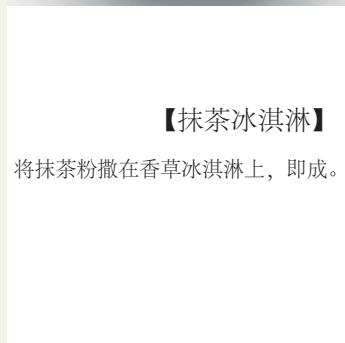
## 【牛奶抹茶】

以温过的牛奶代替热水。泡好抹茶。再依各人喜好，加入砂糖。



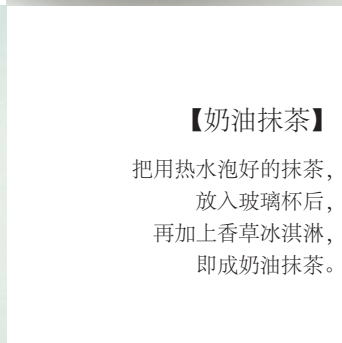
## 【抹茶松饼】

将抹茶粉加入制作松饼的面粉中，充分搅拌后即可使用。



## 【抹茶冰淇淋】

将抹茶粉撒在香草冰淇淋上，即成。



## 【奶油抹茶】

把用热水泡好的抹茶，放入玻璃杯后，再加上香草冰淇淋，即成奶油抹茶。

※ 请用滤茶网撒上抹茶粉。“冰抹茶”、“奶油抹茶”、“牛奶抹茶”用茶刷即可泡好。另外使用果汁搅拌器或鸡尾酒调制器，亦能达到同样效果。