

使用抹茶的幾道菜肴、甜點

何不在常吃的菜肴、甜點中加上抹茶，享受一下它的風味呢？

抹茶對身體有益，又能點綴顏色，可應用於各式各樣的料理。

在此向您推薦幾道能簡單完成的菜肴、甜點。請您也來嚐試一下吧。



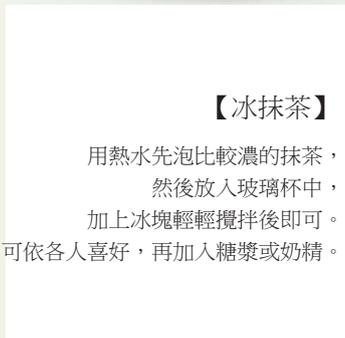
【抹茶奶油烤吐司】

將抹茶與奶油一起攪拌後，塗在吐司。
可依各人愛好，撒上一些砂糖，味道也很不錯。



【抹茶濃湯】

可依據各人喜好，將抹茶粉適當地加到濃湯的材料中，充分攪拌後製作成濃湯。



【冰抹茶】

用熱水先泡比較濃的抹茶，然後放入玻璃杯中，加上冰塊輕輕攪拌後即可。
可依各人喜好，再加入糖漿或奶精。



【抹茶天然鹽】

把鹽和抹茶混合在一起，用來沾天婦羅。
也可將抹茶當做各種料理的調味品。



【抹茶鬆餅】

將抹茶粉加入鬆餅的麵粉中，充分攪拌後，即可製成。



【牛奶抹茶】

用溫過後的牛奶取代熱水，泡好抹茶。
再依各人喜好，加入砂糖。



【抹茶冰淇淋】

將抹茶粉撒在香草冰淇淋上，即成。



【奶油抹茶】

把用熱水泡好的抹茶，放入玻璃杯後，再加上香草冰淇淋，即成奶油抹茶。



※請用濾茶網撒上抹茶粉。「冰抹茶」、「奶油抹茶」、「牛奶抹茶」都能用茶刷泡好。
另外使用果汁攪拌器還是雞尾酒調製器，亦能達到同樣效果。