

# 말차 일품요리

항상 대하는 메뉴에 약간의 변화를 주어  
말차의 맛과 향기를 즐겨 보시는 것은 어떠신지요!  
말차는 건강에도 좋고 음식의 색을 내는 데도 좋아 요리에 많이 이용됩니다.  
가정에서 손쉽게 만들 수 있는 메뉴를 몇 가지 소개해 드리오니 직접 만들어 보시기 바랍니다.



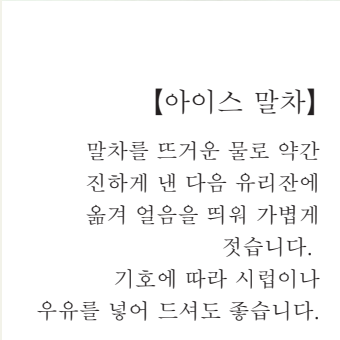
## 【말차 버터토스트】

버터에 말차를 섞어 빵에 바릅니다.  
기호에 따라 설탕을 뿌려서 드셔도 맛있습니다.



## 【말차 포타주】

포타주 가루에 말차를 섞어 사용합니다. 이 때 기호에 따라 말차의 양을 조절합니다.



## 【아이스 말차】

말차를 뜨거운 물로 약간 진하게 낸 다음 유리잔에 옮겨 얼음을 띄워 가볍게 젓습니다.  
기호에 따라 시럽이나 우유를 넣어 드셔도 좋습니다.



## 【말차염】

소금과 말차를 섞은 말차염은 튀김요리와 잘 어울립니다.  
다양한 요리의 스파이스로 사용하시면 좋습니다.



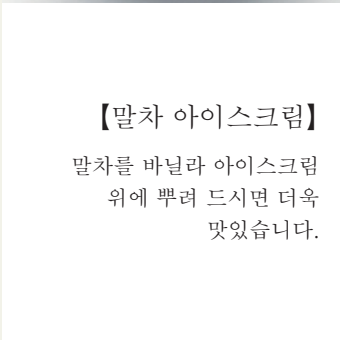
## 【말차 밀크】

뜨거운 물 대신 따뜻한 우유로 말차를 냅니다.  
기호에 따라 설탕을 넣어도 좋습니다.



## 【말차 핫케이크】

핫케이크 가루에 기호에 맞게 말차를 넣고 잘 섞어서 만듭니다.



## 【말차 아이스크림】

말차를 바닐라 아이스크림 위에 뿌려 드시면 더욱 맛있습니다.



## 【말차크림】

뜨거운 물로 만든 말차를 유리컵에 옮겨 담고 그 위에 바닐라아이스크림을 얹습니다.



※ 말차는 가능한 한 미리 체로 쳐서 사용하십시오. 아이스 말차, 말차 크림, 말차 밀크는 차선을 사용하면 맛있게 잘 섞입니다.  
믹서나 셰이커를 사용해도 좋습니다.