

«Матча» Аля Карт

Добавляйте «Матча» к привычным блюдам и напиткам, чтобы наслаждаться вкусом и оттенком «Матча»
«Матча» представляет собой очень полезный продукт и придает красивый оттенок, поэтому «Матча»
применяется для разных блюд.

Познакомим Вас с некоторыми блюдами, которые Вы сможете сами приготовить дома.

Просим Вас попробовать их.



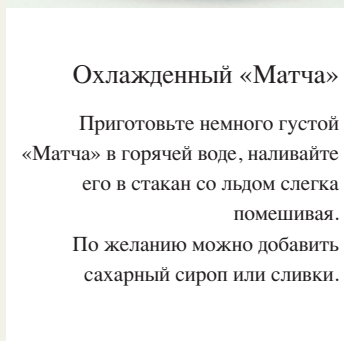
Тосты с маслом и «Матча»

Прибавьте «Матча» в сливочное масло.
Намажьте масло с «Матча» на хлеб
Можно посыпать сахаром,
чтобы добавить вкуса.



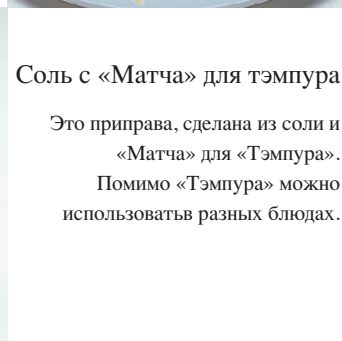
Густой суп с «Матча»

Предварительно хорошо размешайте «Матча» по своему вкусу с растворимым супом и приготовьте суп.



Охлажденный «Матча»

Приготовьте немного густой «Матча» в горячей воде, налейте его в стакан со льдом слегка помешивая.
По желанию можно добавить сахарный сироп или сливки.



Соль с «Матча» для тэмпура

Это приправа, сделана из соли и «Матча» для «Тэмпура». Помимо «Тэмпура» можно использовать в разных блюдах.



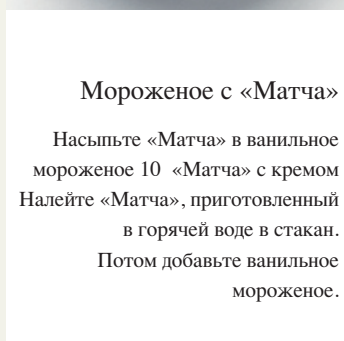
«Матча» с молоком

Приготовить «Матча» в молоке вместо горячей воды.
По желанию можно добавить сахар.



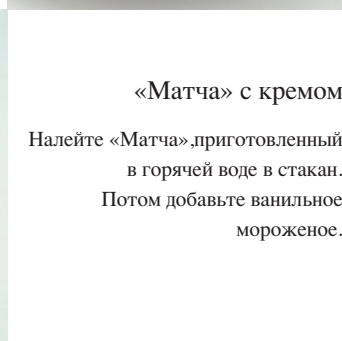
Блины с «Матча»

Перед приготовлением блинов хорошо смешайте «Матча» с ингредиентами.



Мороженое с «Матча»

Насыпьте «Матча» в ванильное мороженое 10 «Матча» с кремом
Налейте «Матча», приготовленный в горячей воде в стакан.
Потом добавьте ванильное мороженое.



«Матча» с кремом

Налейте «Матча» приготовленный в горячей воде в стакан.
Потом добавьте ванильное мороженое.



Перед использованием, «Матча» необходимо просеять чайным ситечком.

При приготовлении «охлажденного Матча» и «Матча с кремом» можно мешать с помощью венчика-мешалки, а так же использовать миксер или шейкер.