

พบกับสารพัดเมนูชามัทฉะ

เราขอเชิญชวนให้คุณลองสนุกไปกับการใช้ผงชามัทฉะ
ประยุกต์ใช้แบบง่าย ๆ กับเมนูของกินที่พบเห็นบ่อยกันเถอะ
ชามัทฉะทั้งดีต่อสุขภาพและสามารถใช้แต่งแต้มสีสันให้สวยงาม กล่าวได้ว่าวิธีการประยุกต์ใช้ชามัทฉะกับการทำอาหารนั้นมีอยู่หลากหลาย
ในเนื้อหาส่วนนี้ เราจะขอแนะนำเมนูอาหารง่ายๆ ไว้ให้อิ่มอร่อยกันภายในครอบครัวมาลองทำดูกันดีกว่า



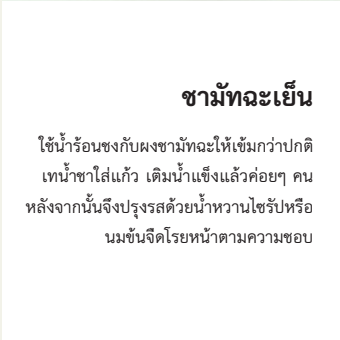
ขนมปังทาเนยมัทฉะ

ผสมผงชามัทฉะให้เข้ากับเนย
แล้วทาลงบนขนมปัง
จะโรยน้ำตาลตามความชอบก็ได้



ซูปครีมข้นมัทฉะ

ผสมผงชามัทฉะกับผงซูปครีมข้นให้เข้ากัน
แล้วนำไปชงเป็นซูปตามปกติ



ชามัทฉะเย็น

ใช้น้ำร้อนชงกับผงชามัทฉะให้เข้มข้นกว่าปกติ
เทน้ำชาใส่แก้ว เติมน้ำแข็งแล้วค่อยๆ คน
หลังจากนั้นจึงปรุงรสด้วยน้ำหวานไซรัปหรือนม
ข้นจืดโรยหน้าตามความชอบ



เทมปุระโรยเกล็ดมัทฉะ

อร่อยกับเทมปุระโดยปรุงรส
ด้วยเกล็ดคลุกผงชามัทฉะ
ขอแนะนำให้ใช้ผงชามัทฉะโรยลงบนอาหาร
ชนิดต่างๆ ในลักษณะเดียวกันกับเครื่องเทศ



นมมัทฉะ

ทำได้ง่าย ๆ เพียงแค่ใช้ผงชามัทฉะ
แทนน้ำร้อนเท่านั้น
สามารถใส่น้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวานได้
ตามใจชอบ



แพนเค้กมัทฉะ

ใช้ผงชามัทฉะผสมเข้ากับผงแพนเค้กตาม
ความชอบ จากนั้นจึงนำไปทำแพนเค้ก
ตามปกติ



ไอศกรีมมัทฉะ

ไอศกรีมมัทฉะ



ชามัทฉะโฟลต

เทน้ำชามัทฉะที่ชงเสร็จแล้วลงในแก้ว
แล้วค่อยๆ เติมน้ำด้วยไอศกรีมรสวานิลลา



※ กรุณาใช้ที่กรองชาในการโรยผงชามัทฉะ ในการทำ “ชามัทฉะเย็น” “ชามัทฉะโฟลต” และ “นมมัทฉะ” นั้น ให้ใช้แปรงชงชาตีผงชามัทฉะ
ให้ละลายจนเข้ากัน แต่จะใช้เครื่องปั่นหรือกระบอกเซคเกอร์แทนก็ได้