

01052157 雀巢 抹茶粉 NS-101 税率: 13%	 あいや 抹茶 NS-101 100g/袋 10袋/箱 上海
01052150 雀巢 三花植脂淡奶 税率: 13%	 ネスレ スキムミルク 410g/罐 48罐/箱 山东
02022009 雀巢 淡奶油 (脂肪含量35%) 税率: 13%	 ネスレ生クリーム 1L/盒 12盒/箱 上海
07012184 爱雅 烘焙茶粉100g 税率: 13%	 あいやほうじ茶 (粉) 100g/袋 10袋/箱 上海

【抹茶酱】

用料: 抹茶粉10g; 牛奶200g; 淡奶油100g; 细砂糖40g

制作步骤:

- 1) 抹茶粉过筛, 牛奶温一下, 不要太烫, 分几次加入50g牛奶, 搅拌均匀,
- 2) 将剩下的150g牛奶, 淡奶油, 细砂糖一起倒入奶锅中, 小火煮至粘稠状(约30分钟)
- 3) 将调制好的抹茶粉加入奶锅中, 搅拌均匀。
- 4) 倒好放入模具, 放入冰箱冷藏

用途: 可涂抹在吐司表面、淋在布丁、甜品、冰淇淋上或冲入咖啡中饮用。增加风味。

【焙茶酱】

用料: 焙茶粉2g; 焙茶汤100ml; 淡奶油250ml; 砂糖150g

制作步骤:

- 1) 提前把淡奶油加热, 保温备用
- 2) 20g茶包500ML水加热烧开, 静置5—10分钟, 倒出浓汤
- 3) 将焙茶汤和焙茶粉充分混合后用无纺布过滤出茶汤
- 4) 细砂糖和过滤好的茶汤一起放入锅中, 中火加热5分钟(注: 不要去翻动和搅拌)
- 5) 加热待冒大泡出焦糖色, 依次将加热的奶油倒入锅中, 搅拌均匀, 防止粘锅
- 6) 做好的酱汁趁热倒入瓶中, 冷藏保存

用途: 可涂抹在吐司表面、淋在布丁、甜品、冰淇淋上或冲入咖啡中饮用。增加风味。