

Chai Tea Recipe

(Serves 4 people)



Ingredients:

Water: 4 cups

Freshly grated ginger: 1/2 teaspoon

Milk: 2 cups

Brown sugar: 2 tablespoons

Black tea bags (preferably Assam black tea from India): 2 bags

Condensed milk (according to personal preference)

Yuan Heng Chai Tea Spice: 1 pack

Instructions

1. Place the Yuan Heng Chai Tea Spice in a tea bag.
2. Boil water in a small saucepan.
3. Once the water is boiling, add the tea bags, ginger, and Yuan Heng Chai Tea Spice. If you prefer a stronger flavor, you can increase the number of tea bags.
4. Boil for about 3-4 minutes to ensure the tea and spices are fully infused.
5. Next, add the milk or condensed milk. You can adjust the amount of milk according to your preference. If you like a richer milk tea, you can increase the quantity of milk.
6. Continue to boil the mixture of milk and tea until it starts to bubble.
7. Once it bubbles, reduce the heat and add the sugar. You can adjust the amount of sugar based on your taste.
8. Stir to ensure the sugar dissolves in the milk tea.
9. Continue to simmer the milk tea for 1-2 minutes to ensure all the flavors are well blended.
10. Remove from heat and pour the milk tea into cups. Enjoy!

チャイティーのレシピ

(4人份)



材料

水 4カップ
新鮮にすりおろした生姜 1/2ティースプーン
牛乳 2カップ
赤糖 2大さじ
紅茶パック (最適な場合はインドのアッサム紅茶) 2個
練乳 (個人の好みに応じて)
源興インドチャイスライス 1袋

作り方

1. 源興チャイスライスを茶葉パックに入れます。
2. 小鍋に水を入れ、沸騰させます。
3. 沸騰したら、紅茶パック、生姜、源興インドチャイスライスを加えます。濃厚な味わいをお求めの場合は、茶葉パックの数を増やすことができます。
4. 約3~4分間煮沸し、茶葉とスパイスの風味をしっかり引き出します。
5. 次に、牛乳または練乳を加えます。濃厚なチャイを好む場合は、牛乳の量を増やすことができます。
6. 牛乳と茶葉の混合物が沸騰し始めるまで、煮沸を続けます。
7. 沸騰したら、火力を弱めて砂糖を加えます。砂糖の量は個人の好みに応じて調節してください。
8. スティックでかき混ぜ、砂糖がチャイに溶け込むようにします。
9. チャイをさらに1~2分間煮沸し、全ての味がしっかりと組み合わさるようにします。
10. 火を止め、チャイをカップに注ぎ、お楽しみください。

印度奶茶香料

(供4人用)



食材

水	4杯
新鮮磨碎的生薑	1/2茶匙
牛奶	2杯
紅糖	2湯匙
紅茶包 (最好使用印度阿薩姆紅茶)	2個
煉奶 (個人喜好)	
源興印度奶茶香料	一包

做法

1. 先將源興茶香料放入茶葉袋中。
2. 在一個小鍋中加入水並將其煮沸。
3. 一旦水沸騰，加入茶包、生薑及源興印度奶茶香料。如果你想要更濃郁的口感，可以增加茶包的數量。
4. 煮沸約3-4分鐘，以確保茶葉及香料的味道的充分提取出來。
5. 接下來，加入牛奶或煉奶。你可以根據個人喜好調整牛奶的比例，如果你喜歡濃郁的奶茶，可以增加牛奶的量。
6. 繼續煮沸牛奶和茶葉的混合物，直到它開始冒泡。
7. 一旦冒泡，減小火力並加入糖。你可以根據個人口味來調整糖的量。
8. 攪拌一下，確保糖溶解在奶茶中。
9. 繼續煮沸奶茶1-2分鐘，以確保所有的味道充分混合在一起。
10. 關火，將奶茶倒入杯子中，即可享用。

印度奶茶香料

(供4人用)



食材

- 水: 4杯
- 新鲜磨碎的生姜: 1/2茶匙
- 牛奶: 2杯
- 红糖: 2汤匙
- 红茶包 (最好使用印度阿萨姆红茶): 2个
- 炼奶 (个人喜好)
- 源兴印度奶茶香料: 一包

做法

1. 先将源兴茶香料放入茶叶袋中。
2. 在一个小锅中加入水并将其煮沸。
3. 一旦水沸腾, 加入茶包、生姜和源兴印度奶茶香料。如果你想要更浓郁的口感, 可以增加茶包的数量。
4. 煮沸约3-4分钟, 以确保茶叶和香料的的味道充分提取出来。
5. 接下来, 加入牛奶或炼奶。你可以根据个人喜好调整牛奶的比例, 如果你喜欢浓郁的奶茶, 可以增加牛奶的量。
6. 继续煮沸牛奶和茶叶的混合物, 直到它开始冒泡。
7. 一旦冒泡, 减小火力并加入糖。你可以根据个人口味调整糖的量。
8. 搅拌一下, 确保糖溶解在奶茶中。
9. 继续煮沸奶茶1-2分钟, 以确保所有的味道充分混合在一起。
10. 关火, 将奶茶倒入杯子中, 即可享用。