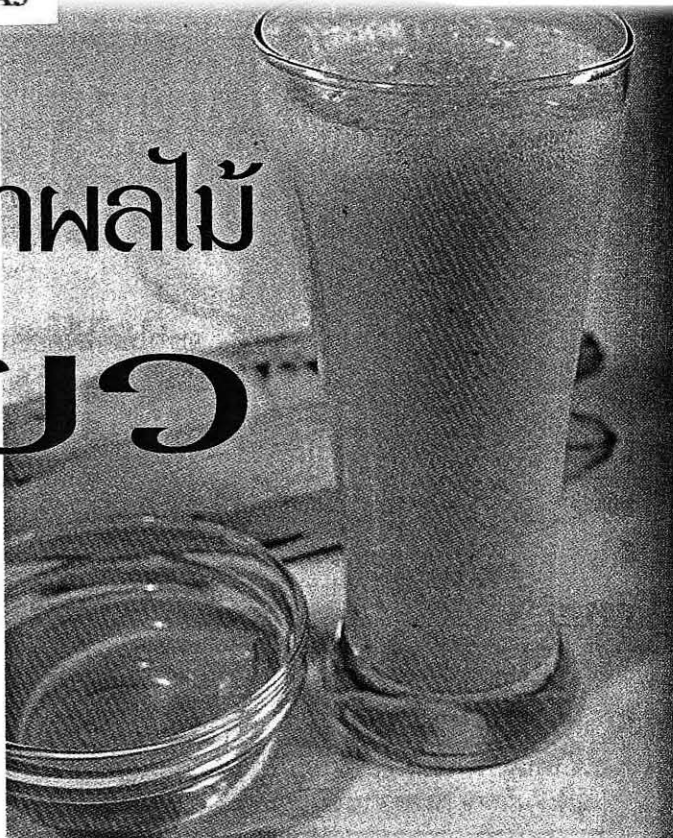


น้ำสมุนไพร - น้ำผลไม้ ชาเขียว

ชาเขียวนอกจากจะดื่มเป็นน้ำชาร้อน หรือชาเย็นแล้ว เรายังสามารถ นำน้ำชาเขียวมาผสมกับน้ำสมุนไพร หรือน้ำผลไม้ อื่นๆ จะได้ น้ำสมุนไพร - น้ำผลไม้ชาเขียว ที่รสชาติอร่อย แปลก แตกต่างจากเครื่องดื่มชาเขียวธรรมดาทั่วไป โดยขั้นเริ่มต้นจะต้องเตรียมน้ำชาเขียวก่อน ที่จะนำไปผสมกับน้ำสมุนไพร น้ำผลไม้ อื่นๆ



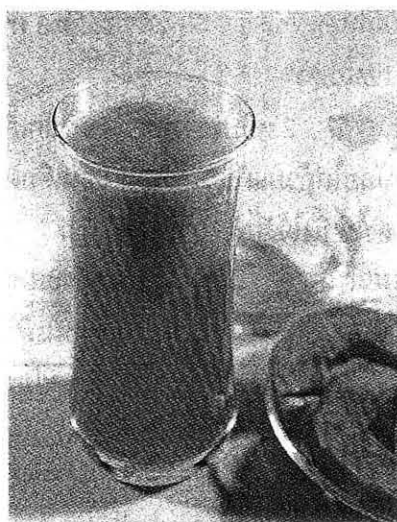
การเตรียมน้ำชาเขียว

ส่วนผสม

ใบชาเขียวแบบถุง 1 ถ้วย
(หรือใช้ใบชาเขียว 1 ช้อนชา)
น้ำต้ม 1/4 ถ้วย

วิธีทำ

1. ใส่ถุงชาเขียวลงในถ้วย เทน้ำเดือดลงไปบนถุงชา จุ่มแช่ไว้นาน 4 - 6 นาที ยกถุงชาขึ้น ใช้ช้อนบีบถุงชากับขอบแก้วให้น้ำชาออกมาให้หมด
2. เติมน้ำเย็นลงไปใ้ในน้ำชาที่ชงไว้จนเต็มถ้วย



น้ำมะละกอ - ชาเขียว

ส่วนผสม

น้ำชาเขียว 1 1/3 ถ้วย
น้ำมะละกอ 1 1/3 ถ้วย
น้ำผึ้ง 3 ช้อนชา
น้ำแข็งก้อน

วิธีทำ

ใส่น้ำชาเขียว น้ำมะละกอ น้ำผึ้ง และน้ำแข็งก้อนลงในเครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด ส่วนผสมเข้ากันเทลงแก้ว ต้มทันที

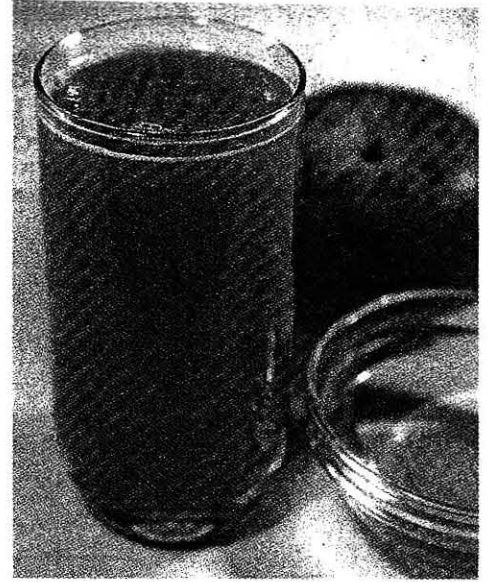
น้ำแอปเปิ้ล – ชาเขียว

ส่วนผสม

น้ำชาเขียว	1 1/3	ถ้วย
น้ำแอปเปิ้ล	1 1/3	ถ้วย
น้ำแร่ (หรือน้ำดื่ม)	1 1/3	ถ้วย

วิธีทำ

ผสมน้ำชาเขียว น้ำแอปเปิ้ล น้ำดื่มในเหยือก ใช้ช้อนคนให้เข้ากัน เทลงแก้วที่มีน้ำแข็งดื่มทันที



น้ำขิง – ชาเขียว

ส่วนผสม

น้ำขิง	2 2/3	ถ้วย
ขิงสดหั่นซอย	1/4	ถ้วย
น้ำชาเขียว	1 1/3	ถ้วย

วิธีทำ

ผสมน้ำขิงกับน้ำชาเขียวในเหยือก เติมขิงสดหั่นซอย ใช้ช้อนคนให้เข้ากัน เทลงในแก้วที่มีน้ำแข็ง ดื่มทันที

น้ำกล้วยหอม – ชาเขียว

ส่วนผสม

น้ำชาเขียว	1	ถ้วย
น้ำกล้วยหอม (หรือน้ำสับปะรด)	1	ถ้วย
น้ำแข็งก้อน		

วิธีทำ

ปั่นน้ำชาเขียว น้ำกล้วยหอม และน้ำแข็งก้อนในเครื่องปั่นจนละเอียด ส่วนผสมเข้ากันดี เทลงแก้ว ดื่มทันที

