



=Coo's Recipes File No.011=

<<<< 本格派? かもしれないチャイ >>>>

チャイって香辛料がたっぷり効いた濃厚なミルクティですが、砂糖を多めに入れてあま〜〜くして飲むのがおすすめです。

チャイの作り方ですが、特に決まった作り方があるわけではなくて結果として「香辛料がたっぷり効いた濃厚なミルクティ」になればOKではないでしょうか? (^-^).

材料(2人分):

- ・水: 250cc
- ・ミルク: 250cc
- ・シナモンスティック: 一本
- ・ショウガ: ひとかけ
- ・紅茶: 茶さじ山盛り3杯

作り方>

- 1) クッカーに水とミルクを入れ沸騰させる。
- 2) この時シナモンスティックとショウガひとかけらを入れておく。
- 3) ミルクが沸いたら紅茶を入れる。
(紅茶は安ければ安い程良いようです。(^-^))
(インド人シェフはティーバッグを3個無造作に鍋に抛り込んでいました。)
- 4) とろ火で煮出す。
- 5) 良く煮出す。
- 6) たっぷり煮出す。
- 7) トコトン煮出す。
- 8) 適当な頃合を見て、セラカップに移して、好みに応じて砂糖を入れればハイ! 出来上がり!!。