

# 泰善咖老挝冰咖啡:品味东南亚风情的清凉饮品

产品名称	泰善咖老挝冰咖啡:品味东南亚风情的清凉饮品
公司名称	众力品牌管理(广州)有限公司
价格	39800.00/单
规格参数	
公司地址	广州市白云区增槎路787号1栋303室
联系电话	15030880724

## 产品详情

### 1、泰善咖老挝冰咖啡的起源

泰善咖老挝冰咖啡是一种来自东南亚的清凉饮品，其起源可以追溯到老挝。在这个国家，人们喜欢将浓缩咖啡与糖浆混合，然后加入牛奶和冰块制成一种饮品。这种饮品被称为“Lao coffee”或者“cafe bor pe ng”，意思是“有冰块的咖啡”。后来，随着旅游业的发展以及文化交流的增加，泰国和越南等邻近国家也开始流行这种饮品。

泰善咖老挝冰咖啡之所以受到欢迎，不仅因为它清凉解暑，在夏季尤其适合享用；还因为它带有浓郁的东南亚风情。无论是在街头小摊还是高档咖啡馆里都能看到人们手持着一个装满了金黄色液体和白色奶油顶层、边缘裹上了棕色草绳子杯子——那就是泰善咖老挝冰咖啡。

泰善咖老挝冰咖啡的特点在于它的甜度和奶油顶层。一般来说，这种饮品会加入糖浆或者炼乳等甜味剂，使得口感更加柔和。而奶油顶层则是由混合了奶油、牛奶和砂糖的混合物制成。这种奶油顶层不仅可以起到装饰作用，还能够平衡咖啡因对胃部的刺激。

### 2、泰善咖老挝冰咖啡的制作方法

泰善咖老挝冰咖啡虽然看起来很简单，但是要想做出好喝又美观的一杯并不容易。下面我们来介绍一下具体制作方法：

- 准备材料：需要准备好浓缩咖啡、牛奶、白砂糖或者其他甜味剂以及透明玻璃杯等工具。
- 切碎冰块：将大块冰块放入保鲜袋中，并用榔头敲打成小碎片。

3. 制作奶油顶层：将牛奶、砂糖和奶油混合，用手动搅拌器或者电动打蛋器打发至浓稠状态。
4. 准备咖啡液：将浓缩咖啡加入透明玻璃杯中，再加入甜味剂并充分搅拌均匀。
5. 倒入冰块：将切碎的冰块倒入杯中，直到填满一半左右。
6. 加入牛奶和奶油顶层：在冰块上方倒入适量的牛奶，并用勺子轻轻地把制作好的奶油顺着勺背缓缓倾斜地倒在牛奶表面。注意不要让两种液体混合在一起。