

# 奶茶味浓郁 蒙古特产 蒙古奶茶 粉 甜咸味 奶茶粉

产品名称	奶茶味浓郁 蒙古特产 蒙古奶茶 粉 甜咸味 奶茶粉
公司名称	包头市越八电子商务有限公司
价格	8.00/袋
规格参数	品牌:美洋圣加 卫生许可证:QS150106010200 净重:200 (g)
公司地址	内蒙古自治区包头市稀土高新区曙光路22号(明天科技公司院内)
联系电话	13948329699

## 产品详情

品牌	美洋圣加	卫生许可证	QS150106010200
净重	200 (g)	保质期	12 (个月)
原产地	内蒙古	生产厂家	内蒙古
规格	1*1200克	特产	是
储藏方法	常温	生产日期	1个月内

规格【200克】【大约10-13杯量】甜味和咸味的都

## 蒙古奶茶

蒙古族喝的咸奶茶，用的多为青砖茶或黑砖茶，煮茶的器具是铁锅。制作时，应先把砖茶打碎，并将洗净的铁锅置于火上，盛水2-3公斤，烧水至刚沸腾时，加入打碎的砖茶25克左右。当水再次沸腾5分钟后，掺入奶，用量为水的五分之一左右。稍加搅动，再加入适量盐巴。等到整锅咸奶茶开始沸腾时，才算煮好了，即可盛在碗中待饮。煮咸奶茶的技术性很强，茶汤滋味的好坏，营养成分的多少，与用茶、加水、掺奶，以及加料次序的先后都有很大的关系。如茶叶放迟了，或者加茶和奶的次序颠倒了，茶味就会不出来。而煮茶时间过长，又会丧失茶香味。

有咸味，甜味两种

蒙古奶茶做法

原料：水 500毫升、牛奶2500毫升、紧压茶50克

配料：黄油10克调料：盐

- 1、将紧压茶掰碎放在锅中，冲入烧开水，将水煮成棕红色，算去茶渣，备用；
- 2、牛奶中放入黄油，煮开；
- 3、将滤清后的茶汤继续熬煮，用大勺子将牛奶逐勺加进去，一边加一边用勺子将加了牛奶的茶汤扬沸，当全部牛奶都加进去后，再煮到沸腾，加盐调味后关火；
- 4、上桌时配上从超市购买的炒米和各种奶酪、奶干，即可，也可以搭配自己喜欢的其他小食。

提示：

- 1、要熬出一壶醇香沁人的奶茶，除茶叶本身的质量好坏外，茶乳比例也很重要(一般比例是?)。可口的奶茶并非奶越多越好，要比例相当，既有茶的清香，又有奶的甘酥，哪种偏多偏少味道都不好。
- 2、加牛奶时的扬沸，可以适当降低温度，防止牛奶因长期处于过高温度而生成不利健康的糖基化终产物。