BASIC BARISTA CLASS
BEVERAGE RECIPE

Written by Tigerjin Teamwork

MILK

Meji / So Fresh / M Milk / Dalum









Where To Buy ?

ELEVEN · makro · CENTRAL FOOD HALL · Tops market · VILLA MARKET WORLD OF FOODS SUPERMARKET · FOODLAND Supermarket Co.,Ltd. Open 24 Hours

HALF CREAM

Carnation / Magnolia







Where To Buy ?

makro · Tops market · VILLA MARKET · FOODLAND Open 24 Hours

WHITE SUGAR

Mitr Phol / Wang Ka Nai







Where To Buy ?

7-ELEVEN · makro · Tops market · VILLA MARKET · FOODLAND Open 24 Hours

THAI TEA BASE

อัตราส่วนการทำ Base ชา1:10

ทำเบส 1 รอบการชง ดังนี้

- ผงชา 50 กรัม ต่อน้ำร้อน 500 กรัม
- ใช้ถุงเท้าชาชักสลับไปมา 5-10 รอบ
- กรองใบชาออก แช่ทิ้งไว้ 1 คืน



CHOCOLATE BASE

Chocolate Powder / Hot Water

Ingredients

- ผงโกโก้.....70 g
- น้ำร้อน 220 g

วิธีชง

นำผงโกโก้ผสมกับน้ำร้อนค้นให้เข้ากันไว้ใช้เมนู



SIMPLE SYRUP

น้ำเชื่อมง่าย ๆ

น้ำตาลทรายขาว / น้ำร้อน

ส่วนผสม (อัตราส่วน 1 : 1)

- **น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม**
- **น้ำร้อน 500**

วิธีทำ

นำน้ำร้อนมาผสมกับน้ำตาลทรายค้นให้เข้ากันจนได้ที

พักให้เย็นนำมาใส่ในขวดพร้อมใช้งาน



ICED DRINKS // COFFEE

- Espresso On The Rock
- Dirty
- Iced Americano
- Iced Thai Style Coffee
- Iced Latte
- Iced Cappuccino
- Iced Caramel Macchiato
- Iced Mocha
- Affogato
- Iced Honey Lemon Coffee

Basic Barista

- orange espresso

ESPRESSO ON THE ROCK

ดับเบิลเอสเพรสโซ่ช็อต / บอลเย็น

ส่วนผสม

- **กาแฟ** 60 **ml**

(ดับเบิ้ลช็อต)

- **น้ำแข็งบอล** 1 **ลูก**

..วิธีชง

นำน้ำแข็งบอลใส่แก้วเสิร์ฟนำไปสกัดช็อตกาแฟลงบนแก้วพร้อมเสิร์ฟ



DIRTY

Double Espresso Shot / Whipping Cream / Cold Milk

ส่วนผสม

- กาแฟ 60 ml

(ดับเบิ้ลช็อต)

- วิปปิ้งครีม 40 กรัม
- นมเย็น 100 กรัม

วิธีชง

นำนมผสมวิปปิ้งครีมคนให้เข้ากันใส่ในแก้วเสิร์ฟ

นำช็อตกาแฟลาดด้านบนพร้อมเสิร์ฟ



ICED THAI STYLE COFFEE
Double Espresso Shot / Condensed Milk / Milk / Iced

ส่วนผสม●

- กาแฟ 60 ml

(ดับเบิ้ลช็อต)

- นมข้นจืด 20 กรัม
- วิปปิ้งครีม 20 กรัม
- นมสด 120 กรัม
- น้ำแข็ง240

วิธีชง

นำนมข้นจืด-วิปปิ้งครีม นมสดและกาแฟที่สกัดแล้วคนให้เข้ากัน

นำใส่แกว้เสรฟเติมน้ำแข็งเต็มแก้วพร้อมเสิร์ฟ



ICED LATTE

ส่วนผสม

- กาแฟ30-45**ml**

(ดับเบิ้ลช็อต)

- นมข้นจืด 20 กรัม
- วิปปิ้งครีม 20 กรัม
- นม 120 กรัม
- น้ำแข็ง

วิธีชง

นำนมข้นจืด วิปปิ้งครีม นมสดผสมคนให้เข้ากัน เทใส่แก้วเสิร์ฟเติมน้ำแข็งค่อนแก้วนำช็อตกาแฟที่สกัดไว้แล้วเทลาดด้านบนพร้อมเสิร์ฟ



ICED CAREMEL MACCHIATO

Double Espresso Shot / Caramel Syrup / Milk / Iced

ส่วนผสม

- กาแฟ60 ml
- น้ำเชื่อมคาราเมล 15 กรัม
- นมสด 150 กรัม
- น้ำแข็ง 240 กรัม

การตกแต่ง

- ฟองนม
- ซอสคาราเมล

วิธีชง

ผสมไซรัปคาราเมล นมสดรสจืด เข้าด้วยกัน เติมน้ำแข็งตามความเหมาะสม ราดท็อปด้วยกาแฟ ตกแต่งด้านบน ฟองนมและซอสคาลาเมล



ICED CAPPUCCINO

Double Espresso Shot / Condensed Milk / Milk / Steamed Milk / Chocolate Powder / Iced

- กาแฟ 60ml
- **นมข้นจืด 20 กรัม**
- **นม 100 กรัม**
- **น้ำแข็ง 240 กรัม**

การตกแต่ง

- **ฟองนม**
- **ผงช็อกโกแลต**

วิธีชง

นำข้น-นมสดและช็อตกาแฟผสมให้เข้ากันใส่แก้วเสิร์ฟเติมน้ำแข็งค่อนแก้ว เติมฟองนมด้านบนตกแต่งด้วยผงช็อตโกแลต



ICED MOCHA

Double Espresso Shot / Chocolate Powder / Milk / Iced

ส่วนผสม

- กาแฟ 60ml
- เบสช็อกโกแลต 30 กรัม
- นมข้นหวาน 25 กรัม
- นมสด 90 กรัม
- น้ำแข็ง 240 กรัม

การตกแต่ง

- ฟองนม
- ซอสช็อคโกแลต

วิธีชง

.นำเบสช็อกโกแลต-นมข้นหวาน-นมสดและช็อตกาแฟผสมให้เข้ากัน

.เทใส่แก้วเสิร์ฟเติมน้ำแข็งค่อนแก้วตกแต่งด้วยฟองนมและซอสช็อคโกแลตพร้อม**เสิร์ฟ**



AFFOGATO

Double Espresso Shot / Vanilla Ice Cream

ส่วนผสม

- กาแฟ 60 ml
- ไอศกรีมวานิลลา 1-2สกู๊ป

.**เตรียม**ไอศกรีมวานิลลา 1-2สกู๊ปใส่แก้วเสิร์ฟ

นำกาแฟที่สกัดแล้วนำมาเทราดบนไอศกรีมทีแล้วตกแต่งแก้วพร้อมเสิร์ฟ



ICED HONEY LEMON COFFEE

ส่วนผสม

- กาแฟ 60 ml
- น้ำผึ้ง 30 กรัม
- น้ำมะนาว 25 - 30 กรัม
- น้ำร้อน 60 กรัม

วิธีชง

นำน้ำผึ้ง-น้ำมะนาว-น้ำร้อนคนเข้าด้วยกันใส่แก้วเสิร์ฟ
เติมน้ำแข็งค่อนแก้วเทช็อคกาแฟราดด้านบนตกแต่ง
ด้วยเลม่อนและใบโรสแมรี่พร้อมเสิร์ฟ



กาแฟน้ำส้ม

orange espresso

ส่วนผสม

กาแฟคั่วกลาง 18 กรัม สกัด 60 ml

น้ำมะนาว 10-15 ml

น้ำผึ้ง 10 ml

น้ำส้มคั้น (Tipco) 100 ml

วิธีชง

นำส่วนผสมทุกอย่างใส่แก้วเชค เติมน้ำแข็งเล็ก**ส่วนผสม**

กาแฟคั่วกลาง 18 กรัม สกัด 60 ml

น้ำมะนาว 10-15 ml

น้ำผึ้ง 10 ml

น้ำส้มคั้น (Tipco) 100 ml



ICED DRINKS // NON COFFEE

- Iced Green Tea (Ceremonial)
- Iced Thai Black Tea
- Iced Lemon Tea
- Iced Green Tea Latte
- Iced Thai Milk Tea
- Iced Fresh Milk Vanilla / Caramel
- Iced Pink Fresh Milk
- All Syrups With Sparking Water

มัทฉะเย็น Matcha Tea

สูตร สำหรับแก้ว 14-16 ออนซ์

ส่วนผสม

ผงมัทฉะ 2 กรัม

น้ำอุณหภูมิห้อง 160 ml

*เพิ่มหวาน

ไซรัป 10 ml

วิธีชง

เติมน้ำแข็งลงในแก้วเสิร์ฟพักไว้ ละลายผงมัทฉะ กับน้ำอุณหภูมิห้อง เทใส่แก้วเสิร์ฟ

(หากต้องการเพิ่มความหวานให้ใส่ไซรัป



ชาดำไทยเย็น

Iced Thai Black Tea

สูตร สำหรับแก้ว 14-16 ออนซ์

ส่วนผสม

เบสชาไทย 135 ml

ไซรัป 25 ml

วิธีชง

ผสมเบสชาไทย กับไซรัป ให้เข้ากัน เทใส่แก้วเสิร์ฟเติมน้ำแข็ง ตกแต่งแก้ว



ชามะนาว Lemon Tea

ส่วนผสม

เบสชาไทย 135 ml

ไซรัป 25 ml

น้ำมะนาว 10 ml

เลม่อน 1 ชิ้น

วิธีชง

ผสมเบสชาไทย ไซรัป กับน้ำมะนาว ให้เข้ากัน เทใสแก้วเสิร์ฟ เติมน้ำแข็งพอประมาณ



มัทฉะ ลาเต้ Matcha Latte

สูตร สำหรับแก้ว 14-16 ออนซ์

แบบที่ 1

ส่วนผสม

ผงมัทฉะ 5 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 8 กรัม

นมจืด 150 ml

วิธีชง

ผสมส่วนผสมของนมกับน้ำตาลทรายขาว หรือไซรัป ตามแต่ละสูตร นำไปตีละลายกับผงมัทฉะ

แบ่งการเทนมตีละลายผงมัทฉะ ออกเป็น 2 ครั้ง

ครั้งที่ 1 เทนม ประมาณ 30 ml

ครั้งที่ 2 เทนมส่วนที่เหลือทั้งหมด

คนให้เข้ากัน เติมน้ำแข็งลงในแก้วเสิร์ฟ เทนมมัท



ICED PINK FRESH MILK

นมสดสีชมพูเย็น

สว่นผสม

- ไซรัปสลัก...30 g
- วิปปิ้งครีม..30 g
- นมสด.....100 g
- น้ำแข็ง.....240 g

วิธีชง

นำน้ำแข็งใส่โถ่ปั่นตามด้วยไซรัป-วิปปิ้งครีม-นมสดปั่นเข้าด้วนกันเทใส่แก้วเสิร์ฟตกแต่งแก้วพร้อมเสิรีฟ



ICED THAI MILK TEAชานมไทยเย็น

ชาไทย / นม / เย็น

ส่วนผสม

เบสชาไทย 90 ml

นมข้นจืด 20 ml

วิปปิ้งครีม 20 ml

นมจืด 70 ml

วิธีชง

ผสมเบสชาไทย วิปปิ้งครีม และนมจืด คนให้เข้ากัน เทใส่แก้วเสิร์ฟ เติมน้ำแข็งพอประมาณ ราดนมข้นจืดด้านบน ตกแต่งแก้ว



ICED FRESH MILK VANILLA / CARAMEL

นมสดเย็นวานิลลา / คาราเมล

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ

- **ไซรัปมวานิลลา หรือ ซอสคาราเมล 15 กรัม**
- **วิปปิ้งครีม 15 กรัม**
- **นม 160 กรัม**
- **เย็น 240 กรัม**

วิธีชง

นำไซรัปมวานิลลา วิปปิ้งครีม นม ผสมเข้าด้วยกันใส่แก้วเสิร์ฟเอาซอสคาลาเมลแตกแต่งปากแก้ว เติมน้ำแข็งเต็มแก้วราดซอสคาลาเมลเล็กน้อยด้านบนพร้อมเสิร์ฟ



ALL SYRUPS WITH SPARKING WATER
ไซรัปผลไม้ โซดา

ผลไม้แช่แข็ง 30 ml

น้ำร้อน 15 ml

ไซรัป ผลไม้ 35 ml

น้ำมะนาว 10 ml

โซดา 150 ml

การตกแต่ง

โรสแมรี่

ใบสะระแหน่

ดอกไม้สด

ผลไม้สด

วิธีชง

ละลายผลไม้แช่แข็ง น้ำร้อน และไซรัป ผลไม้ ใส่ก้น แก้วเสิร์ฟ เติมน้ำแข็งพอประมาณ ใส่โซดาลงไป คน1-2 ครั้ง ตกแต่งแก้วตามชอบ



FRAPPUCCINO // COFFEE

- Coffee Frappucino
- Caramel Frappucino
- Mocha Frappucino
- Oreo Frappucino
- Thai Milk Tea Frappucino
- Green Tea Frappucino
- Chocolate Frappucino
- Strawberry Yogurt Smoot

COFFEE FRAPPUCCINO

ส่วนผสม

- **อัตราส่วนกาแฟบด** 1 : 2

(ดับเบิ้ล / ดับเบิ้ลช็อต)

- **นมข้นจืด** 45 **กรัม**
- **วิปปิ้งครีม** 15 **กรัม**
- **นมสด**.60 **กรัม**
- **น้ำแข็ง**.1.**แก้ว**

วิธีชง

นาส่วนผสมกาแฟคั่ว นมข้นจืด วิปปิ้งครีม และนมจืด ลงไปปั่น เสร็จแล้วเทใส่แก้ว ตกแต่งด้วยวิปครีมหรือโฟมนมด้านบน



Caramel Frappuccino

ส่วนผสม

กาแฟคั่วกลาง 18 กรัม สกัด 60 ml

ซอสคาราเมล 30 ml

นมข้นจืด 45 ml

นมจืด 60 ml

วิปปิ้งครีม 15 ml

วิธีชง

ตกแต่งขอบแก้วด้วยซอสคาราเมล

นาส่วนผสมกาแฟ ซอสคารา นมข้นจืด วิปปิ้งครีม และนมจืด ลงไปปั่น เสร็จแล้วเทใส่แก้ว ตกแต่งบน



THAI MILK TEA FRAPPUCCINO

- เบสชาไทย 60 กรัม
- นมข้นจืด 45 กรัม
- วิปปิ้งครีม 15 กรัม
- นมสด 60 กรัม
- น้ำแข็ง 240 กรัม

วิธีชง

นำน้ำแข็งใส่เครื่องปั่นตามด้วยเบสชาไทย นมข้นจืด วิปปิ้งครีม
ปั่นให้เข้ากันเทใส่แก้วตกแต่งก่อนเสิร์ฟ



MOCHA FRAPPUCCINO

- อัตราส่วนกาแฟบด 1 : 2

(ดับเบิ้ลพวย / ดับเบิ้ลช็อต)

- เบสช็อกโกแลต 30 กรัม
- นมข้นจืด 45 กรัม
- วิปปิ้งครีม 15 กรัม
- นม 60 กรัม
- น้ำแข็ง 240 กรัม

วิธีชง

นำน้ำแข็งใส่โถ่ปั่นตามด้วยเบสช้อคโกแลตนมข้นจืดวิปปิ้งครีม

และนมสดปั่นให้เข้ากันเทใส่แก้วเสิร์ฟตกแต่งด้วยวิปิ้งครีมซอสช้อคโกแลตและคุกกี้



OREO FRAPPUCCINO

โอริโอ้ / นม / น้ำแข็ง

วัตถุดิบ

- นมข้นจืด 55 กรัม
- วิปปิ้งครีม 25 กรัม
- นมสด 70 กรัม
- โอริโอ้ 3 ชิ้น
- น้ำแข็ง 1แก้ว

วิธีชง

ใส่น้ำแข็งในโถปั่นตามด้วยโอริโอ้-วิปปิ้งครีม-นมข้นจืด นมสดปั่นเข้าด้วยกันเทใส่แก้วเสิร์ฟพร้อมตกแต่งด้วย วิปครีม-โอริโอ้พร้อมเสิร์ฟ



STRAWBERRY YOGURT SMOOTHIE

สตรอเบอร์รี่แช่แข็ง / โยเกิร์ตไม่หวาน / นม / วิปปิ้งครีม / น้ำแข็ง

- สตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง 6 ชิ้น
- โยเกิร์ตไม่หวาน 60 กรัม
- ซอสสตรอเบอร์รี่ 60 กรัม
- นมสด 60 กรัม
- น้ำแข็ง.....1 แก้ว

วิธีชง

นำน้ำแข็งใส่โถ่ปั่นตามด้วยสตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง-โยเกิร์ต-ซอสสตรอเบอร์รี่ และนมสดปั่นเข้าด้วยกันใส่แก้วตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

