



จับคู่ อร่อยเพิ่มขึ้น

4 เมนูใหม่!

ได้ใจชาวออฟฟิศ
พร้อมแจกสูตรความอร่อย
ฉบับขายได้จริง

โกโก้
ชาไทย

โกโก้
โอเลี้ยง



โกโก้ชาไทย

ชาไทยเมื่อบูชาวิญญาณหายสาบสูญ เมื่อมารวมกับ
โกโก้เข้มข้นแล้วเกิดมิติใหม่ที่ใครก็อยากลอง
หอมชาไทยเย็น หวานกลมกล่อมจากนม
ตัดกับโกโก้เข้มข้น ลงตัวเข้ากันที่สุด
ทำตามก็ได้ ทำขายก็ง่าย



โกโก้โอเลี้ยง

เมนูใหม่เอาใจสายออฟฟิศ เคยไหมที่เลือก
ไม่ได้ว่าวันนี้จะทานโกโก้ หรือโอเลี้ยงดี...
ก็จัดทั้งคู่ไปเลยแล้วกัน ได้ความเข้มข้นโกโก้
ไปเต็มๆ พร้อมกับความสดชื่น หายง่วง
จากโอเลี้ยง ราคาคือมันจับจืดจางๆ เรียกว่า
เป็นเมนูใหม่ที่นำทานสุดๆ



โกโก้มูนุ่ม

โกโก้มูนุ่มความเข้มข้นละอู อร่อยละโผน
สายโกโก้ห้ามไม่ควรพลาด!!! ต้มโกโก้เข้มข้น
ที่ท็อปด้านบนด้วยฟองนุ่มนุ่มๆ
ดื่มแล้วหวาน หอมกลมกล่อม ทำให้ลอง



โกโก้มะพร้าว

เมนูมะพร้าวปั่นนุ่มสดหอมๆ ท็อปด้วย
โกโก้เหนียวเยิ้มๆ ได้ฟีลลิ่งหวานหอมมะพร้าว
เข้มข้นของโกโก้ กลมกล่อมน่าทาน โดนใจ
ชาวออฟฟิศ เพิ่มเมนูแปลกใหม่ให้แก่ร้านค้า





โกโก้ชาไทย

ส่วนประกอบ

- ผงชาไทย 2 ซ้อนโต๊ะ (12 กรัม)
- น้ำร้อน 100 มล.
- ชันหวาน ฟอลคอน 25 มล.
- ชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 30 มล.
- ผงโกโก้ทวิลิปส์ 1 ซ้อนโต๊ะ (9 กรัม)
- ชันหวาน ฟอลคอน 20 มล.
- ชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 20 มล.
- น้ำร้อน 10 มล.



ขั้นตอนการทำ

- 1 ใส่ผงชาไทย 2 ซ้อนโต๊ะและน้ำร้อน 100 มล. ผสมกับชันหวาน ฟอลคอน 25 มล. และชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 30 มล. คนให้เข้ากัน
- 2 ใส่ผงโกโก้ทวิลิปส์ 1 ซ้อนโต๊ะ จากนั้นใส่ชันหวาน ฟอลคอน 20 มล. คนส่วนผสมเข้ากัน ตามด้วยชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 20 มล. และ น้ำร้อน 10 มล. คนให้เข้ากัน
- 3 เตรียมแก้วที่ใส่น้ำแข็งเทชาไทยลงไป ชั้นล่างสุด และตามด้วย โกโก้ที่อบด้านบน



*ต้นทุน 16 บาท รวมแก้ว 16 ออนซ์



โกโก้ไอเสียน

ส่วนประกอบ

- ผงกาแฟผสม 2 ซ้อนโต๊ะ (12 กรัม)
- น้ำร้อน 60 ml
- น้ำตาลทรายขาว 1 ซ้อนโต๊ะ + 1/2 ซ้อนโต๊ะ (25 กรัม)
- ผงโกโก้ทวิลิปส์ 1 ซ้อนโต๊ะ (9 กรัม)
- น้ำร้อน 40 ml
- ชันหวาน ฟอลคอน 10 ml
- ชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 40 ml



ขั้นตอนการทำ

- 1 ตักผงกาแฟ 2 ซ้อนโต๊ะ ลงในถุงผ้ากรอง เติมน้ำร้อน 60 มล. เทน้ำกาแฟกลับไปมา 4-5 รอบ จากนั้นใส่น้ำตาลทรายขาว 25 กรัม คนให้ละลาย
- 2 ใส่ผงโกโก้ทวิลิปส์ 1 ซ้อนโต๊ะ ใส่ น้ำร้อน 40 มล. ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยชันหวาน ฟอลคอน 10 มล. และชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 40 มล. คนให้เข้ากัน
- 3 เตรียมแก้วที่ใส่น้ำแข็ง เทชานโกโก้ลงไป ตามด้วยไอเสียนและท็อปปิ้งด้วย ชันจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า



*ต้นทุน 15 บาท รวมแก้ว 16 ออนซ์



โกโก้มูนุ่ม

ส่วนประกอบ

- ผงโกโก้ทิวลิป 2 ซ้อนโต๊ะ (15 กรัม)
- น้ำร้อน 40 มล.
- ชนหวาน ฟอลคอน 25 มล.
- ผลิตภัณฑ์นม ฟอลคอน 40 มล.
- ชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 30 มล.
- ผลิตภัณฑ์นม ฟอลคอน 30 มล.



ขั้นตอนการทำ

- 1 เติมน้ำร้อน 40 มล. ใส่ผงโกโก้ทิวลิป สีส้ม 15 กรัม คนให้ผงโกโก้ละลาย ใส่ชนหวาน ฟอลคอน 25 มล., ผลิตภัณฑ์นม ฟอลคอน 40 มล. และ ชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 30 มล. คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
- 2 เตรียมผลิตภัณฑ์นม ฟอลคอน 30 มล. จากนั้นนำไปแช่เย็นเพื่อให้เย็นจัด ใช้เครื่องตีฟองนม ตีให้ฟองนม เนียน พูได้เนื้อคล้ายวิปครีม
- 3 เตรียมแก้วที่ใส่น้ำแข็ง เทโกโก้มูนุ่มที่เตรียมไว้ลงไป ท็อปด้านบนด้วยฟองนมที่ตีไว้



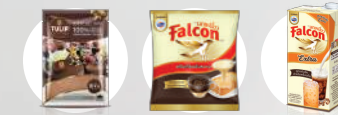
*ต้นทุน 16 บาท รวมแก้ว 16 ออนซ์



โกโก้มะพร้าว

ส่วนประกอบ

- ผงโกโก้ทิวลิป 1 ซ้อนโต๊ะ + 1/2 ซ้อนโต๊ะ (12 กรัม)
- ชนหวาน ฟอลคอน 10 มล.
- ชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 35 มล.
- น้้ามะพร้าว 50 มล.
- เนื้อมะพร้าว 40 กรัม
- ชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 40 มล.
- ชนหวาน ฟอลคอน 35 มล.
- น้ำแข็ง 280 กรัม



ขั้นตอนการทำ

- 1 ใส่ผงโกโก้ทิวลิปสีเข้ม 12 กรัม ตามด้วยชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 35 มล. และชนหวาน ฟอลคอน 10 มล. คนให้เข้ากัน
- 2 จากนั้นเติมน้้ามะพร้าว 50 มล., ชนจืด ฟอลคอน เอ็กซ์ตร้า 40 มล., ชนหวาน ฟอลคอน 35 มล., เนื้อมะพร้าว 40 กรัม และน้ำแข็ง 280 กรัม ลงในโถปั่น ปั่นให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
- 3 จากนั้นนำเทโกโก้เหนียวราดลงบน นมมะพร้าวปั่นที่เตรียมไว้



*ต้นทุน 25 บาท รวมแก้ว 16 ออนซ์

จับคู่ อร่อยทันใจ



×

