KAORI MATCHA GENMAICHA

ชาข้าวคั่ว

抹茶玄米茶

ผงมัทฉะจากชิซูโอกะผสม
ข้าวคั่วญี่ปุ่น
ทำให้ได้สีของชาที่เขียวสด
ต่างจากชาข้าวคั่วทั่วไปที่
มักออกมาเป็นสีเหลืองใส





Palate Cleanser Effect
กลิ่นหอมถั่ว (Nutty & Toasty)
ทำหน้าที่ล้างความมันเลี่ยน ในลิ้นได้อย่างยอดเยี่ยม

เหมาะสำหรับ :
ร้านเนื้อย่างพรีเมียม, Yakiniku วาทิว A5, ร้านชาบู , และร้าน Omakase

การสกัดชา Kaori Genmaicha แบบเย็น : The Cold Brew Formula

Time vs. Flavor Extraction

6-8 hours

Quick Brew (น้ำอุณหภูมิห้อง):
ดึงได้แค่สีเขียวมัทฉะ แต่ไม่สามารถดึงกลิ่นหอมคั่ว (Toasty note) และรสอูมามิออกมาได้

Cold Brew (แช่เย็น 6-8 ชั่วโมง):
สกัดรสชาติได้สมบูรณ์แบบ น้ำสีเขียวสด
รสชาตินุ่มนวล หวานฉ่ำ ไร้ความฝาด

B2B Recipe [Iced Clear Tea]:

ใบชา 6g + น้ำร้อน 85°C (150ml)
แช่ 45 วินาที
กรองออก เทใส่แก้วน้ำแข็ง

ข้อควรระวัง : หากแช่นานไปจะทำให้ชาออกเหลือง



Key Takeaway:

วิธี Cold Brew
สามารถดึงศักยภาพสูงสุด
ของใบชาและข้าวคั่วได้เต็มประสิทธิภาพ