

Còn chần chờ gì mà không thử ngay bí quyết "chuẩn không cần chỉnh" của chúng tôi dưới đây với cách pha bạc xỉu cực chuẩn, hương vị hấp dẫn sẽ làm siêu lòng bất cứ ai. Mời bạn tham khảo.

Cách pha bạc xỉu nóng

Mời bạn tham khảo cách pha bạc xỉu nóng đơn giản dưới đây:

- Nguyên liệu làm Cà phê bạc xỉu nóng:

- Bột cà phê đen 20 gr(loại tùy chọn)
- Sữa đặc 50 ml
- Sữa tươi không đường 30 ml
- Nước cốt dừa 5 ml Nước sôi 120 ml

- Cách chế biến Cà phê bạc xỉu nóng:

Bước 1: Nấu hỗn hợp sữa

Đầu tiên, bạn cho trước 20ml sữa đặc vào đáy cốc.

Tiếp đó, bạn đun 40ml nước sôi, 30ml sữa tươi không đường, 30ml sữa đặc, 5ml nước cốt dừa vào nồi, đun ở nhiệt độ trung bình. Trong quá trình đun bạn liên tục khuấy đều tay đến khi sữa sôi lăn tăn thì tắt bếp.

Lúc này, bạn cho phần sữa đã đun vào ly đựng sẵn sữa đặc rồi khuấy đều.



Bước 2: Pha và đánh bọt cà phê

Cho 20gr bột cà phê đen vào phin, cho 20ml nước sôi ủ trong 30 giây rồi cho tiếp 50ml nước sôi. Đợi cho đến khi nước chảy hết qua phin thì ta được nước cốt cà phê.

Tiếp đến, bạn dùng dụng cụ tạo bọt để đánh tạo bọt cho cà phê.



Bước 3: Pha cà phê với sữa nóng

Sau khi đã đánh bọt xong thì bạn đổ từ từ cà phê đã pha vào trong ly sữa nóng lúc này để tạo thành tầng thứ 2 giúp ly cà phê thêm đẹp mắt.



Bước 4: Thành phẩm

Cà phê bạc xỉu nóng với một tầng sữa một tầng cà phê trông thật đẹp mắt. Mùi cà phê thơm dịu dàng toả trong không khí. Khuấy đều rồi nhấp một ngụm, cái vị đắng của cà phê như dịu dàng hơn trong vị ngọt của sữa ấm nóng.



Hy vọng với công thức trên đây của chúng tôi đã giúp bạn biết cách pha bạc xỉu nóng ngon. Chúc bạn thành công.

Cách pha bạc xỉu đá ngon

Tham khảo ngay cách pha cafe bạc xỉu đá được chúng tôi sưu tầm công thức "cực chuẩn" dưới đây:

- Nguyên liệu pha bạc xỉu đá:

- Bột cà phê: 20-25 gam
- Sữa đặc: 20-40 gam
- Sữa tươi không đường: 30-50ml

- Phin, dụng cụ tạo bọt hoặc chai nhựa

- Cách pha chế bạc xỉu đá ngon:

Bước 1: Pha cà phê

Cho hết cà phê vào trong phin, dùng tay san bằng bề mặt của cà phê. Sau đó để phin cà phê lên trên ly và cho vào phin 20ml nước rồi đậy nắp lại và ủ trong 10-15 giây. Tiếp theo, sẽ cho vào phin 10ml nước nóng và đợi cho đến khi cà phê nhỏ giọt hết.



Bước 2: Pha bạc xỉu

Cho đá vào $\frac{1}{3}$ ly, sau đó cho 30ml sữa đặc vào ly. Tiếp đến, cho đá vào $\frac{2}{3}$ ly rồi cho sữa tươi vào cùng.

Đổ 30ml nước cốt cà phê vào ly khác, sau đó dùng cây đánh cà phê tạo bọt nhẹ. Cuối cùng, cho phần cà phê đã đánh bọt xong vào trong ly là đã hoàn thành món bạc xỉu đá.



Bước 3: Thành phẩm

Vậy là đã pha chế xong món bạc xỉu thơm ngon rồi, bạc xỉu được phân thành từng tầng rất đẹp mắt. Uống vào có vị ngọt của sữa, vị thanh mát của sữa tươi cùng với vị đắng đắng của cà phê hòa quyện với nhau tạo nên sức cuốn hút khó cưỡng cho món nước này.



Cách pha bạc xỉu 3 tầng

Cách pha chế bạc xỉu 3 tầng chuẩn như sau:

- Nguyên liệu làm bạc xỉu 3 tầng:

- 10g bột cà phê
- 30ml sữa đặc
- 100ml sữa tươi
- Đá lạnh
- Dụng cụ: Dụng cụ pha cà phê, bình Standard Shaker (Bình lắc tiêu chuẩn), muỗng, ly

- Cách pha bạc xỉu nóng 3 tầng:

Bước 1: Pha cà phê

Bạn lấy khoảng 10g bột cà phê cho vào dụng cụ pha cà phê cùng với 70ml nước nóng. Sau đó, từ từ chiết ra cà phê nguyên chất.

**Bước 2: Pha bạc xỉu**

Bạn cho vào bình Standard Shaker (Bình lắc tiêu chuẩn) một ít đá lạnh, sau đó đổ cà phê vừa pha ở trên vào cùng, bạn đậy nắp bình lại và bắt đầu lắc đều và mạnh tay.

Bạn lắc trong khoảng 20 giây thì dừng lại.

**Bước 3:** Hoàn thiện bạc xỉu 3 tầng

Bạn cho vào một cái ly 30ml sữa đặc, 100ml sữa tươi, đổ vào một ít đá lạnh.

Cuối cùng, bạn rót phần cà phê vừa lắc ở trên vào. Vậy là bạc xỉu 3 tầng đã hoàn thành.

Khi thưởng thức, bạn nên dùng muỗng khuấy đều để hương vị được đậm đà hơn.



Bước 4: Thành phẩm

Bạc xỉu 3 tầng có màu sắc hài hòa và bắt mắt. Khi thưởng thức, ngoài cảm giác mát lạnh thì bạn còn thấy được hương vị thơm đặc trưng của cà phê và độ ngọt vừa phải của sữa. Đây sẽ là một thức uống rất tốt để giải khát cho mùa hè nóng nực đấy!



Cách pha bạc xỉu cốt dừa

- Nguyên liệu pha bạc xỉu cốt dừa:

- Bột cà phê: 20-25g
- Sữa đặc: 30-40ml
- Sữa tươi không đường: 80ml
- Nước cốt dừa: 5ml

- Cách pha bạc xỉu cốt dừa:

Bước 1: Pha cà phê

Cho hết cà phê vào trong phin, dùng tay san bằng bề mặt của cà phê. Sau đó để phin cà phê lên trên ly và cho vào phin 20ml nước rồi đập nắp lại và ủ trong 10-15

giây. Tiếp theo, sẽ cho vào phin 10ml nước nóng và đợi cho đến khi cà phê nhỏ giọt hết.

Bước 2: Pha bạc xỉu cốt dừa

Cho 30-40 gam sữa đặc, 80ml sữa tươi, 5ml nước cốt dừa vào trong ly. Sau đó, khuấy đều lên.

Cho hỗn hợp sữa vào trong ly rồi cho đá vào đầy ly. Cho cà phê vào chai nhựa và lắc đều trong 30 giây để cho cà phê lên bọt. Cuối cùng, cho cà phê đã nổi bọt vào trong ly. Vậy là đã hoàn thành một ly bạc xỉu cốt dừa thơm ngon rồi.



Bước 3: Thành phẩm

Ly bạc xỉu cốt dừa khi thưởng thức sẽ nhẹ vị cà phê và vị cà phê béo ngậy thơm mùi của nước cốt dừa.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách pha bạc xỉu tại nhà thơm ngon, đậm đà. Chúc các bạn thành công!