

皆さま、元気でお過ごしでしょうか？暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けします。今回のテーマは「おうちカフェ」です。

心をホッとごませしてくれる飲み物。外へ出かけて、おしゃれなカフェで楽しむのもいいですが、たまには、おうちでカフェ気分を味わってみてはいかがでしょうか？

そこで、ちょっとひと手間で、おいしく心がほっこりするカフェドリンクをご紹介します。

【カフェ定番のコーヒー系ドリンク】

●ホットチョココーヒー

- ①インスタントコーヒーをごく少量の熱湯で溶かし、熱々の牛乳をさらに注ぐ。
 - ②軽く刻んだチョコを入れて溶かす。
- 甘さが足りない時は、お砂糖を加えて。チョコはホワイトチョコにしてもOK。

●カフェモカ

インスタントコーヒーをごく少量の熱湯で溶かし、熱々の牛乳とコーヒー、砂糖、純ココアを入れて混ぜる。
コーヒーと、純ココアの量は、同量がおすすめですが、好みで調整してくださいね。
コーヒーを紅茶に変えれば「ミルクティーモカ」になりますよ。
車の運転はできませんが、ブランデーを加えるとさらに大人な味になります。



●キャラメルマキアート

- ①インスタントコーヒーを濃いめにつくり、香りづけにバニラシロップを少量加える。
- ②牛乳を温め、電動のミルクフォーマーなどで泡立て、①の上にふわっと乗せる。
- ③市販のキャラメルソースを上からかける。(ティースプーン等で、縦横線を描くようにたらすとよりカフェっぽくなります。)

●コーヒースカッシュ

ちょっと冷たいものが飲みたいなという時にいかがでしょうか？

- ①コーヒーを濃いめに入れて、氷と炭酸水を注ぎ、ガムシロップを入れる。市販のアイスコーヒーを使ってもOK。
- ②少しつぶして香りを出したレモンスライスを上のにせる。ミントを飾ればよりおしゃれですよ。

【紅茶や豆乳もカフェメニューに大活躍!】

●ミルクジンジャー&シナモンティー

- ①鍋に牛乳を入れ、温まってきたところに紅茶葉を入れる。
- ②ミルクティーができてきたところにジンジャーパウダーとシナモンパウダー、砂糖を加える。
- ③茶こしでこしながらカップへ注ぐ。(ホッチキスを使っていないティーバックなら、電子レンジでも作れます。ひとつのカップに牛乳を2つのティーバックを入れてチンすればミルクティーができますよ。

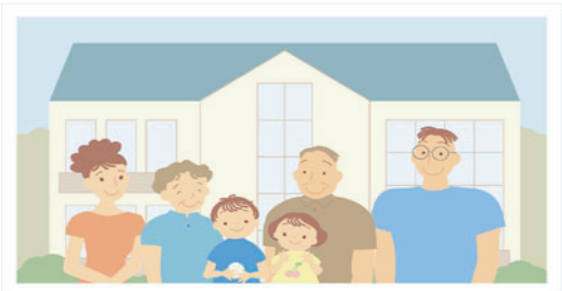


●キャラメル豆乳ティー

鍋に豆乳を入れ、沸騰直前に紅茶葉を入れ、しばらく煮出したら、砂糖とキャラメルシロップを加えて軽く混ぜ、カップに茶葉をこしながら入れる。少し濃いめに作って、グラスに注ぎ、氷を入れればアイスでも楽しめますよ。

●豆乳カモミールティー

鍋に豆乳を入れ、沸騰直前になったらカモミールティーを入れて弱火でしばらく煮出したら、茶こしでこしながらカップに注ぐ。自分でつくれば味わいもひとしお。時間もちょっと豊かになりますよ。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内
TEL (0898)36-8182
FAX (0898)36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp