

สูตรการทำกาแฟ

อเมริกาโน่



- น้ำกาแฟ 120 ml.
 - น้ำร้อน 180 ml.
- (หวานน้อย ใส่น้ำเชื่อม 15 ml.)
(หวานกลาง ใส่น้ำเชื่อม 30 ml.)
(หวานปกติ ใส่น้ำเชื่อม 40 ml.)

ลาเต้



- น้ำกาแฟ 80 ml.
- นมข้นหวาน 40 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิราดด้านบน 30 ml.

คาปูชิโน



- น้ำกาแฟ 80 ml.
- นมข้นหวาน 25 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิ 20 ml.
- ตีฟองนมราดด้านบน

เอสเปรสโซ



- เอสเปรสโซ่ ช็อต 40 ml.

อเมริกาโน่ น้ำผึ้งมะนาว



- น้ำผึ้ง 15 ml.
- น้ำเชื่อม 30 ml.
- น้ำมะนาว 15 ml.
- น้ำร้อน 20 ml.
- น้ำกาแฟ 80 ml.

อเมริกาโน่ น้ำส้ม



- น้ำส้มชันควิส 80 ml.
- น้ำร้อน 40 ml.
- น้ำกาแฟสกัด 80 ml.

-คนส่วนผสมน้ำส้มให้เข้ากัน
เทใส่แก้วน้ำแข็งแล้วนำน้ำกาแฟ
ราดด้านบน

มอคค่า



- น้ำกาแฟ 60 ml.
- นมข้นหวาน 25 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิ 20 ml.
- ผงโกโก้ 1 ช้อน

-ตีฟองนมราดด้านบน

สูตรการทำเครื่องดื่ม

มัจจะนมสตอเบอร์รี่



- ซอสสตอเบอร์รี่ 50 ml.
- นมข้นหวาน 40 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิ 30 ml.
- น้ำชาเขียว 50 ml.

ชาไทยนมสดสตอเบอร์รี่



- ซอสสตอเบอร์รี่ 50 ml.
- นมข้นหวาน 40 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิ 30 ml.
- น้ำชาที่สกัดแล้ว 50 ml.

โทโก้นมสดสตอเบอร์รี่



- ซอสสตอเบอร์รี่ 50 ml.
- นมข้นหวาน 40 ml.
- นมข้นจืด 40 ml.
- นมเมจิ 30 ml.
- น้ำร้อน 50 ml.
- ผงโกโก้ 2 ช้อนตวง

ชาไทย/มัจจะลาเต้



- นมข้นหวาน 30 ml.
- นมข้นจืด 30 ml.
- นมเมจิ 20 ml.
- น้ำชา 60 ml.

- นำนมข้นหวานและนมข้นจืดเทใส่แก้ว
- ตักน้ำแข็งใส่ ราดน้ำชาด้านบน

โทโก้ลาเต้



- นมข้นหวาน 30 ml.
- นมข้นจืด 30 ml.
- นมเมจิ 20 ml.
- น้ำร้อน 50 ml.
- ผงโกโก้ 1.5 ช้อนตวง

เฟือกหอมลาเต้



- นมข้นหวาน 30 ml.
- นมข้นจืด 30 ml.
- นมเมจิ 20 ml.
- น้ำร้อน 50 ml.
- ผงเฟือก 3 ช้อนตวง