

— รวม 51 สูตรเครื่องดื่มทำเองได้ที่บ้าน —

DRINKS

at home



SMOOTHIE
MOCKTAIL
SPARKLING
COCKTAIL

{ ดื่มที่บ้าน เหมือนดื่มที่ร้าน }



Example

— รวม 51 สูตรเครื่องดื่มทำเองได้ที่บ้าน —

DRINKS

at home

{ ดื่มที่บ้าน เหมือนดื่มที่ร้าน }

EXAMPLER



ผลิตโดย บริษัท อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
42/35 ซอยโชคชัยร่วมมิตร ถนนวิภาวดีรังสิต
แขวงจอบพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
 สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ ปี พ.ศ. 2537

รวบรวมโดย บิตยสาร Gourmet & Cuisine

ผู้เขียน กิตติมา สีครองสกุล

ประธานกรรมการบริหาร สันติ วิริยะรังสฤษดิ์

บรรณาธิการบริหาร กริธา วิริยะรังสฤษดิ์

หัวหน้ากองบรรณาธิการ รัชนิวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล

บรรณาธิการอาหาร สมล ร่มวงค์ศรี

เลขากรรมการกองบรรณาธิการ อติพร ยิ่งสว่าง

พิสูจน์อักษร วรรณภา ไชยฤกษ์

ถ่ายภาพ กรวิณ ทองสมบุญณ์, นพรัตน์ โตสติ, อภิชาติ วรรณะวิสัย,

วิวัฒน์ กัญญุต, วัจนนท์ ภาคะ

ผู้จัดการฝ่ายผลิต บุญญา อรบุตร

ปก อาณัติ ศรีพานิช

รูปเล่ม อภิชาต พฤกษ์อารณ์

ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด ภาคนี้ วิริยะรังสฤษดิ์

พิมพ์ครั้งที่ 1 ธันวาคม 2560

พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด

โทร. 0-2690-0919-23 แฟกซ์. 0-2690-0924

จัดจำหน่ายโดย บริษัท ซีอีดียูเคชั่น จำกัด (มหาชน)

ชั้น 19 อาคารอินเทอร์เน็ตลิงก์ ทาวเวอร์ เลขที่ 1858/87-90

ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260

โทร. 0-2739-8000 แฟกซ์. 0-2751-5999

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

National Library of Thailand Cataloging in Publication Data

กิตติมา สีครองสกุล.

Drinks at home ตีพิมพ์ที่บ้านเหมือนตีพิมพ์ร้าน.--กรุงเทพฯ : อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล อินเตอร์เนชั่นแนล, 2560.
124 หน้า.

1. เครื่องดื่ม. I. ชื่อเรื่อง.

641.2

ISBN 978-616-7692-31-9

คำนำ

ทุกครั้งที่มีเครื่องดื่มแก้วโปรดอยู่ในมือเรามีภาวะอารมณ์ดีเป็นพิเศษ คุณว่าจริงไหม?

เพราะการดื่มช่วยสร้างความสุขให้กับผู้คนเสมอมา ไม่ว่าจะในช่วงเวลามื้ออาหารหรือระหว่างมื้อก็ตาม Gourmet & Cuisine ให้ความสำคัญกับการดื่มไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าเรื่องใด จึงคัดสรรเมนูเครื่องดื่มเลิศรสกว่า 50 ตำรับที่ทำได้ง่าย รวบรวมไว้ใน **“Drinks at home ดื่มที่บ้านเหมือนดื่มที่ร้าน”** เล่มนี้ พร้อมจัดหมวดหมู่ให้เหมาะกับการชงดื่มได้ในทุกช่วงเวลาของวัน

เริ่มต้นวันด้วยเครื่องดื่มที่คุณประโยชน์อย่าง Frappè & Smoothie ที่ใช้ส่วนผสมและวัตถุดิบซึ่งดีต่อสุขภาพ อาทิ นม ช็อกโกแลต ผัก หรือผลไม้มาบดให้เต็มพลังกับโยเกิร์ตตามติดด้วย Mocktail เอาใจนักดื่มที่ชื่นชอบการมีชีวิตสุขภาพดีและส่วนผสมหลากหลายชนิด แต่ขณะเดียวกันก็ห่วงใยในการดูแลสุขภาพ ยามบ่ายแดดแรงๆ ต้องดื่มดับร้อนกันด้วย Sparkling รับรองว่าพวยพุ่งจะสร้างความซาบซ่าให้สดชื่นได้ทันที ไกล่คำเด็ดรสกลมเย็นมาสนุกสนานกันต่อด้วย Cocktail สีสดใส เรียกความสดชื่นให้กลับคืนมาอีกครั้งตลอดคำคืน

กว่า 50 สูตรที่ Gourmet & Cuisine คัดสรรไว้ภายใน **“Drinks at home ดื่มที่บ้านเหมือนดื่มที่ร้าน”** เล่มนี้จะกลายเป็นสูตรโปรดที่คุณไม่อาจปฏิเสธได้ว่าเครื่องดื่มคือมนูหรองอาณุภาพที่สร้างรอยยิ้ม ความสดชื่น และเสียงหัวเราะให้คุณและคนรอบข้างได้อย่างแน่นอน

แล้วสูตรไหนจะเป็นเครื่องดื่มโปรดแก้วต่อไปของคุณ?

ด้วยความปรารถนาดี
นิตยสาร Gourmet & Cuisine



Contents

FRAPPÉ & SMOOTHIE

- Apple'n Cinnamon Blended **10**
 - Banana and Almond
 - Sea Salted Caramel **12**
- Banana Strawberry Smoothie **14**
- Upside Down Blue Lemonade **16**
 - Goji Berry Smoothie **18**
- Beetroot and Berries Smoothie **20**
 - Green Smoothie **22**
- Duo Chocolate Drinks **24**
- BB Granola Smoothie **26**
- Frozen Soy Milk Smoothie **28**
 - Tiramisu Shake **30**
 - Sweet Potato Latte **32**



MOCKTAIL

- 36** Apple Green Tea Drink
- 38** Apple and Lemon Detox Drink
- 40** Cranberry and Lime Mocktail
- 42** Mango and Strawberry Tea Cocktail
- 44** Mint and Orange Hot Chocolate
- 46** Sour Citrus Mix
- 48** Chai Tea Latte
- 50** Cinnamon Cha (Soo Jung Gwa)
- 52** Marmalade Russian Tea

SPARKLING

- Apple Cranberry Bellini **56**
Cola Lemon **58**
Cranberry and Ginger Ale **60**
Orange Float **62**
Orange and Rosemary Sparkling **64**
Passion Fruit with Ginger Syrup **66**
Bael Fruit Syrup and Ginger Ale **68**
Raspberry Lemon Beer Cocktail **70**
Strawberry Pink Sangria **72**
Pink Lemonade with Lychee **74**
Non-Alcohol Sangria **76**
Goji Berry and Vodka **78**
Blue Thyme **80**
Butter Beer **82**
Life Hacker **84**
Sake Jelly with Raspberry
and Sparkling Wine **86**
Spicy Honey Beer **88**
Umeshu Mojito **90**



COCKTAIL

- 94** Mango Sunset
96 Lychee and Rose
Vodka Martini
98 The Coolest Coconut
100 Wild Strawberry Caipiroska
102 Piña Colada
104 Lavender Lemon Honey
106 Red Gingerlily
and Blueberry Lemon Cider
108 Red, Yellow and Blue
by Mondrian
110 A Night in Bkk and Iconic Gin
& Tonic Wild Berries
112 Enoshima Swizzle and Ikebana
114 Espresso Martini
116 Smoked Japanese
Whisky Sour

118 ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ควรรู้

122 Special Thanks

Example





Frappé & Smoothie

ฟรอปเป้และสมูทตี้ เครื่องดื่มปั่นที่เย็นสดชื่น
 เหมาะกับอากาศบ้านเรามากที่สุด
 เครื่องดื่มปั่นนี้สามารถใช้ส่วนผสมที่หลากหลาย
 หัวน้ำผลไม้ ผลไม้สด ผลไม้แช่แข็ง และน้ำแข็ง
 ปั่นรวมกันเพื่อให้มีรสอร่อยและเย็นนาน
 ส่วนเครื่องตีผสมหยาบจะใส่ส่วนผสมของนม
 ไอศกรีม หรือโยเกิร์ตเข้าไปด้วย

Apple'n Cinnamon

BLENDED

ส่วนผสม (สำหรับ 1 ที่)

- แอปเปิ้ลแดงปอกเปลือก 1 ผล
- น้ำแอปริคอต 1/2 ถ้วย
- น้ามะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- อบเชยป่นตามชอบ

วิธีทำ

- แช่วแอปเปิ้ลและน้ำแอปริคอตไว้ให้เย็นจัด
- นำแอปเปิ้ลและน้ำแอปริคอตมาปั่นรวมกับน้ามะนาว จนละเอียด เทใส่แก้ว โรยอบเชยป่น เสิร์ฟทันที



ถ้าชอบเปรี้ยว
ให้เปลี่ยนเป็น
แอปเปิ้ลเขียว





Banana and Almond

SEA SALTED CARAMEL

ส่วนผสม (สำหรับ 1 ที่)

- | | | |
|---|-----|----------|
| • กล้วยหอม | 1/2 | ผล |
| • น้ำเชื่อมคาราเมล | 2-3 | ช้อนโต๊ะ |
| • ไอศกรีมวานิลลา | 2 | สตูป |
| • นมสด | 1/4 | ถ้วย |
| • เกลือทะเลหรือดอกเกลือ | 1/4 | ช้อนชา |
| • อัลมอนด์อบสับหยาบ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • วุ้นคาราเมลและอัลมอนด์สับสำหรับตกแต่ง | | |
| • น้ำแข็งป่นเล็กน้อย | | |

วิธีทำ

- ปั่นกล้วยหอม น้ำเชื่อมคาราเมล ไอศกรีม นมสด เกลือทะเล และน้ำแข็งป่นให้เข้ากันจนเนียน ใส่อัลมอนด์สับหยาบ ปั่นต่อให้พอเข้ากันไม่ต้องละเอียดมาก เทใส่แก้ว ตกแต่งด้วยวุ้นคาราเมลและอัลมอนด์สับ



Almond

ทำวุ้นคาราเมลโดยต้มผงวุ้นกับน้ำ
ใส่น้ำเชื่อมคาราเมลตามชอบ
เจี๊ยะลดาคู แฉ่เซ็ง ไข่เจี๊ยะ แฉ่ซิ่ง
แล้วพ่นเป็นเจี๊ยะเล็ก ๆ

๑๖





Banana Strawberry

SMOOTHIE

📖 ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

- กล้วยหอมลูกหั่นแว่นแช่แข็ง 1 ผล
- สตรอว์เบอร์รีแช่แข็ง 1/2 ถ้วย
- โยเกิร์ตธรรมชาติ 1/2 ถ้วย
- น้ำส้มคั้นสด 1/2 ถ้วย

📖 วิธีทำ

- บดส่วนผสมทั้งหมดรวมกันจนเนียน
เทใส่แก้ว ตกแต่งด้วยกล้วยและสตรอว์เบอร์รีหั่นแว่น

ควรเลือกกล้วยหอมที่สุกพอดี
เมื่อปั่นทำเป็นเครื่องดื่ม
จะมีรสหวานอร่อย



Banana

UPSIDE DOWN

Blue Lemonade

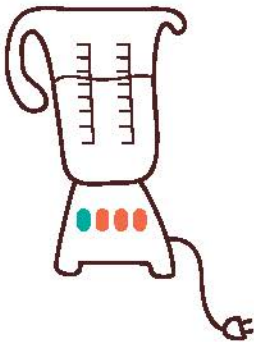
ส่วนผสม (สำหรับ 3-4 ที่)

- | | | |
|---------------------------|-----|----------|
| • น้ำเชื่อมกลิ่นบลูชิตรัส | 1 | ถ้วย |
| • น้ำเปล่า | 1/4 | ถ้วย |
| • น้ำเลมอน | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำแข็ง | 2-3 | ถ้วย |
| • น้ำเลมอนเนดพร้อมดื่ม | 1 | ขวด |



วิธีทำ

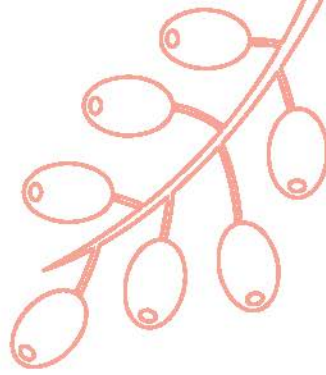
- ปั่นทุกอย่างเข้าด้วยกันจนเนียน เทใส่ชามแก้วใบใหญ่ วางขวดน้ำเลมอนเนดเอียงๆ ให้ดูสวยงาม เสิร์ฟทันที



Lemonade







Goji Berry

SMOOTHIE

ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

- แก้วน้ำ 1/4 ถ้วย
- แครนเบอร์รี่แห้ง 1 ช้อนโต๊ะ
- เชอร์รี่แช่แข็ง 3 ผล
- โยเกิร์ตธรรมชาติ 240 มิลลิลิตร (2 ถ้วย)

วิธีทำ

- แช่แก้วน้ำในน้ำจืด 15 นาที กรองเอาแต่น้ำ
- นำมาปั่นรวมกับส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน เสิร์ฟ



Goji Berry



Gourmet &
Cuisine

EXAMPLE

ISBN : 978-616-7692-31-9



9 786167 692319

ราคา 250.-