

Cafe-Style Matcha Latte Masterclass

ซงมัทจะให้อร่อยเป๊ะแบบคาเฟ่
(เจาะลึกทุกขั้นตอน ตั้งแต่เลือกชาจนถึงการแยกชั้น)



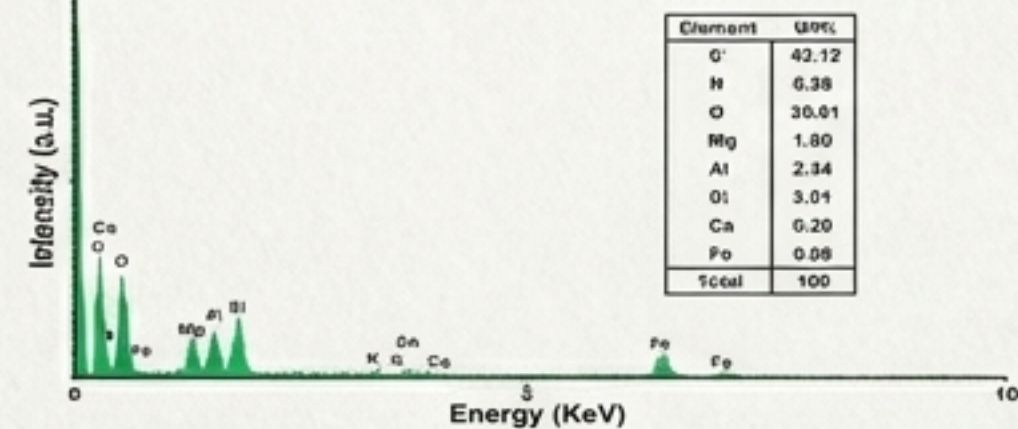
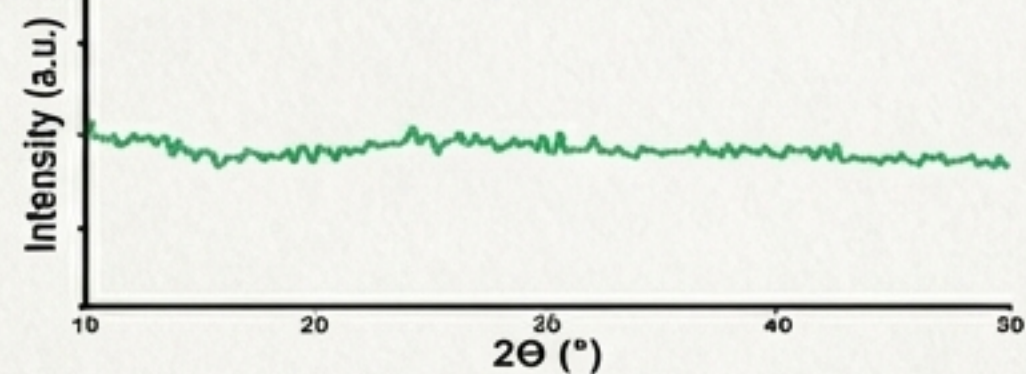
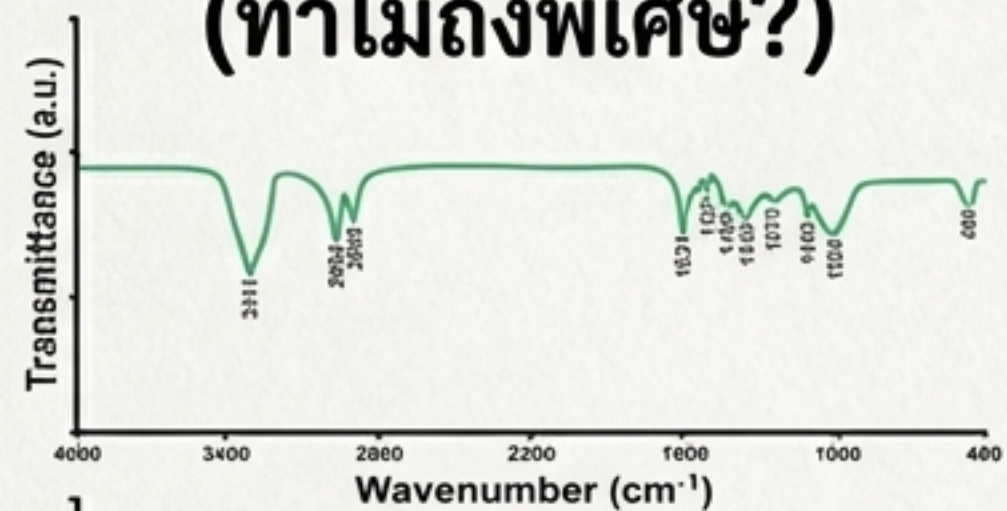


L-Theanine (กราฟ FTIR):
กรดอะมิโนที่ช่วยให้ผ่อนคลายและมีสมาธิ
(ไม่ใจสั้นเหมือนกาแฟ)

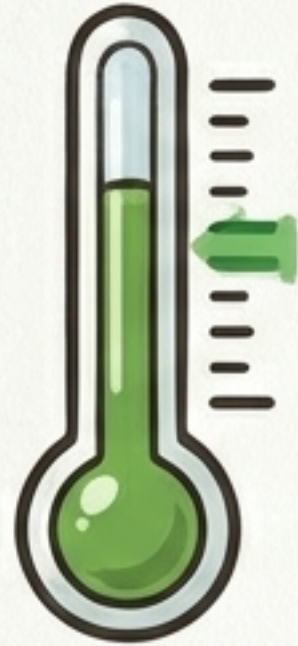
Catechins & Antioxidants
(กราฟโครงสร้าง):
สารต้านอนุมูลอิสระสูงกว่า
ชาเขียวทั่วไปถึง 137 เท่า!

Antimicrobial:
มีคุณสมบัติยับยั้งแบคทีเรีย
และดีต่อสุขภาพ

วิทยาศาสตร์ของมัทฉะ (ทำไมถึงพิเศษ?)



4 กฎทองคำ (เลี้ยงข้อผิดพลาดที่พบบ่อย)



อุณหภูมิน้ำ: ใช้ 70-80°C
(ห้ามใช้น้ำเดือดจัด ชาจะไหม้และขม)



การเตรียมผง: ร่อนผงมัทจะเสมอ
(ห้ามข้ามขั้นตอนนี้เด็ดขาด)



อุปกรณ์: ใช้ตะกร้อไฟ Chasen
(หลีกเลี่ยงที่ตีฟองนมไฟฟ้า)






การผสม: ตีมัทจะกับน้ำก่อนเสมอ
(ห้ามตีผงชาผสมกับนมโดยตรง)

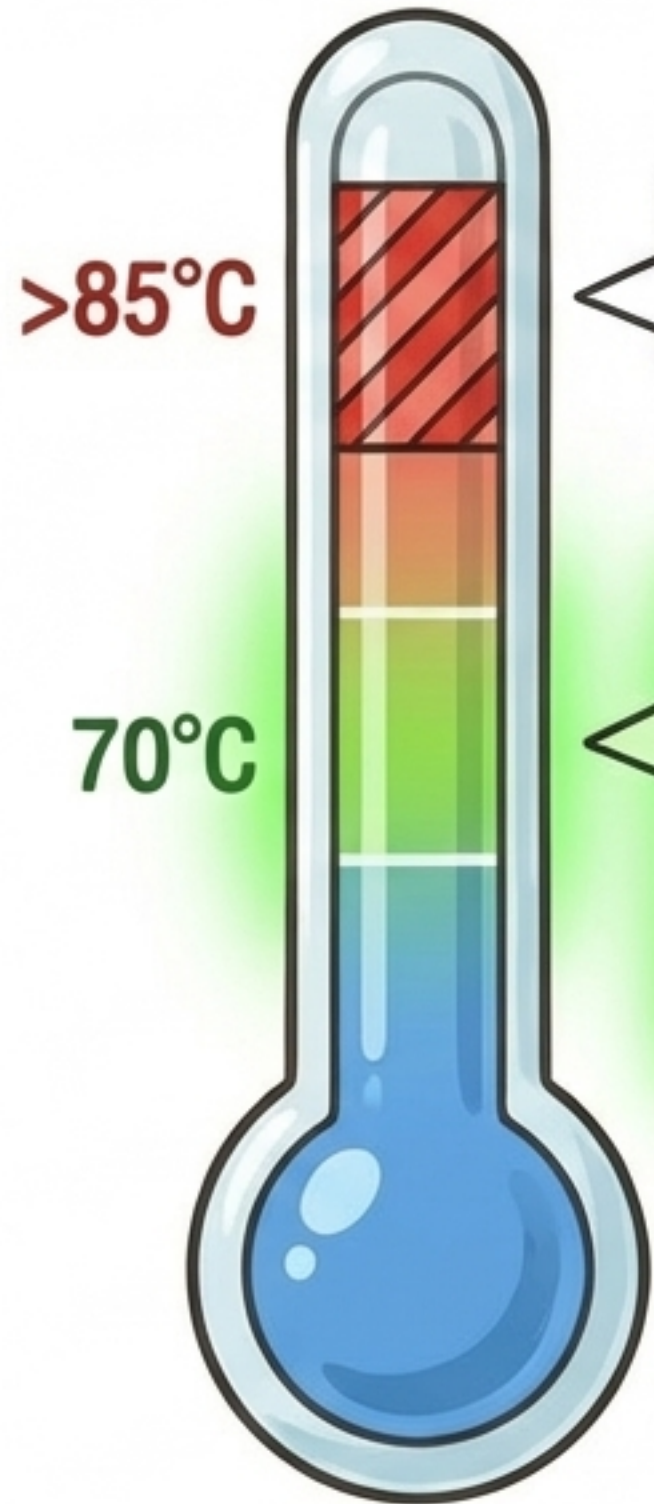


Ingredient 1: เลือกเกรดมัทจะให้ถูกต้อง



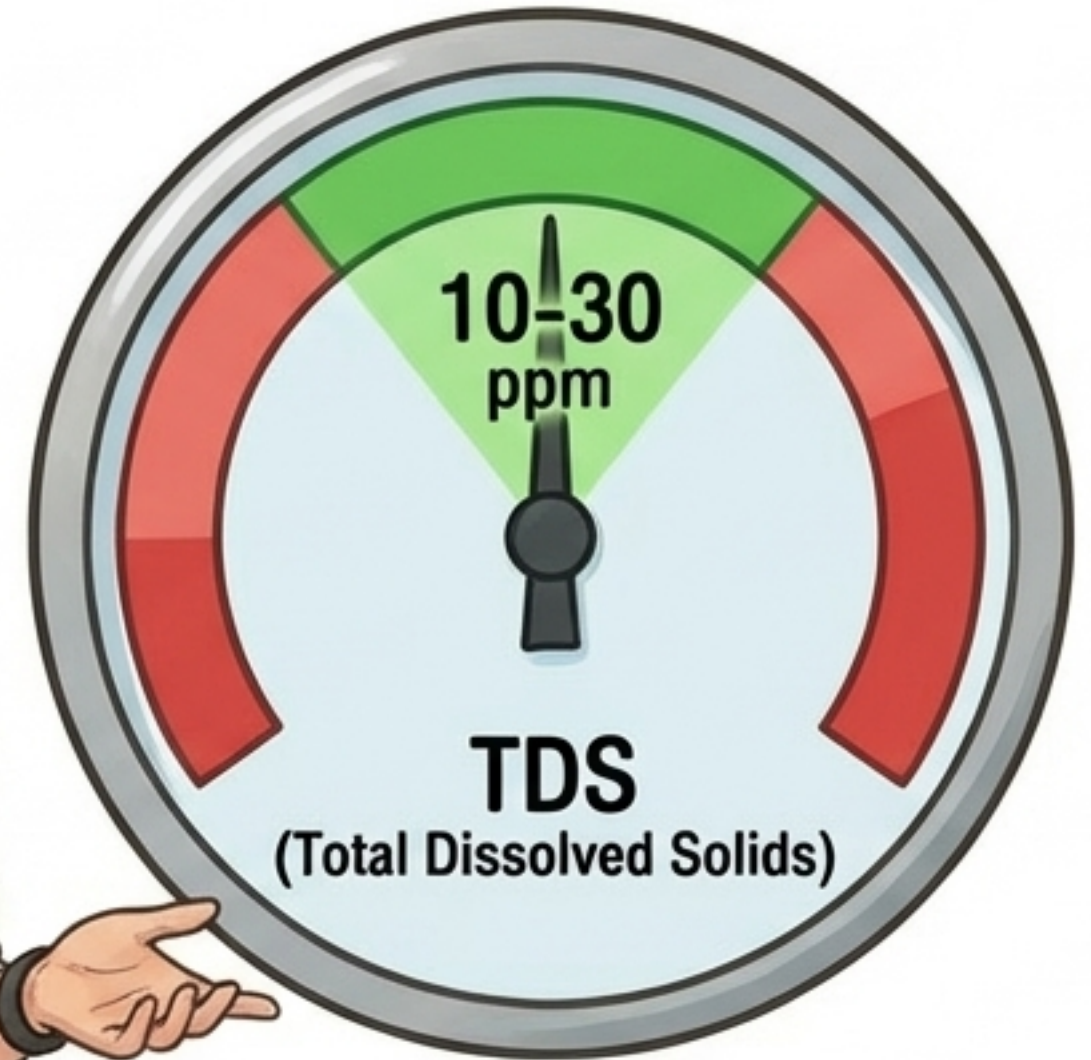
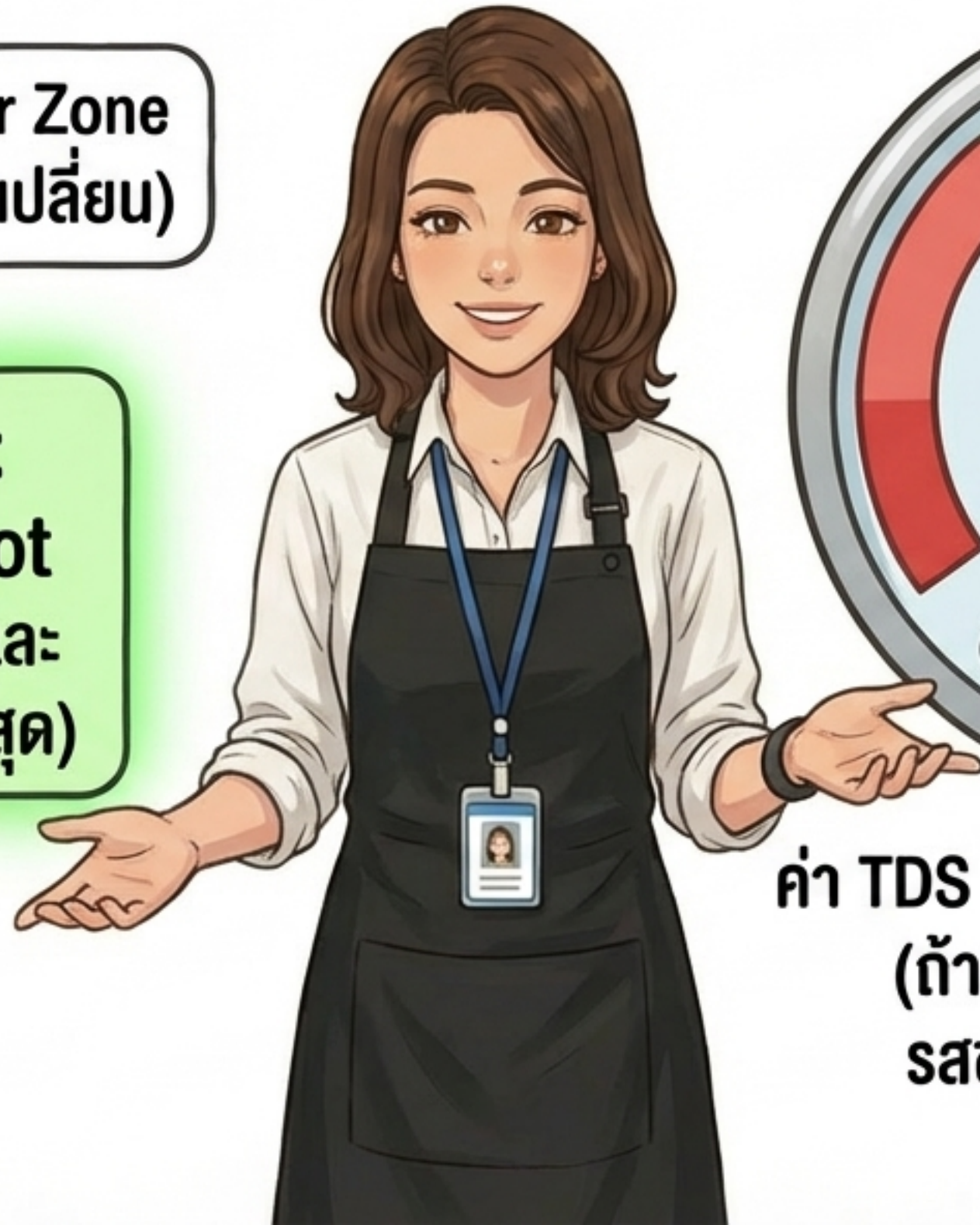
| Ceremonial Grade (เกรดพิธีการ) | Premium Grade (เกรดพรีเมียม) | Culinary Grade (เกรดทำอาหาร) |
|---|--|--|
|  |  |  |
| สีเขียวยาวที่สุด รสอูมามิ ไม่ขม เหมาะสำหรับชงกับ น้ำเปล่า | สีเขียวยาว รสชาติสมดุล เหมาะที่สุดสำหรับ ทำมัทจะลาเต้ | สีเขียวยอมเหลือง รสขมและฝาดชัดเจน เหมาะสำหรับทำเบเกอรี่ |

Ingredient 2: น้ำที่สมบูรณ์แบบ



>85°C: Danger Zone
(ชาไหม้ รสขม สีเปลี่ยน)

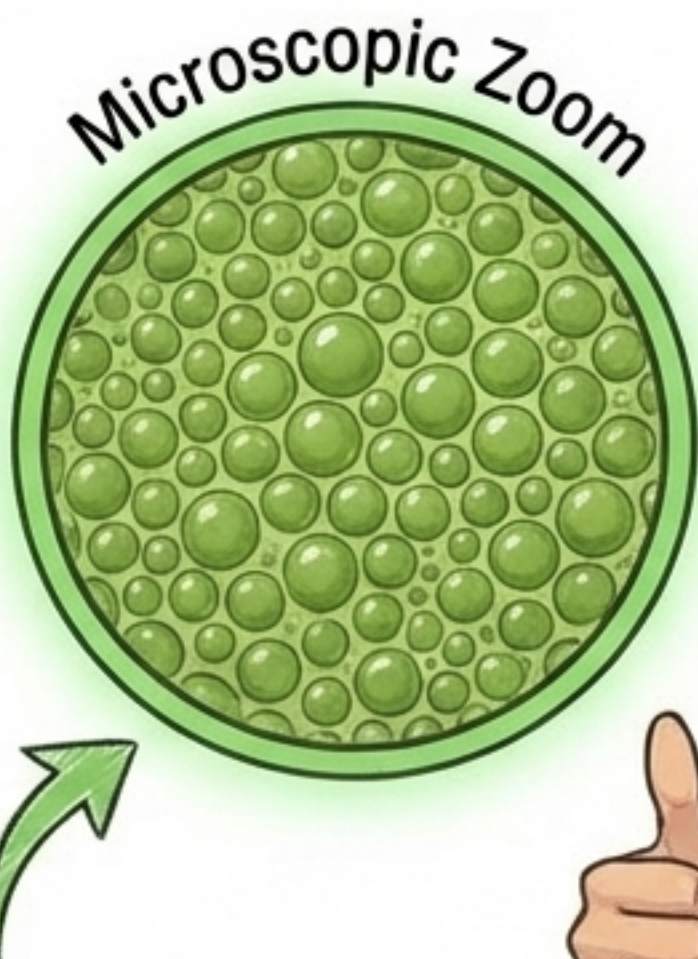
70-80°C:
Sweet Spot
(ดึงกลิ่นหอมและ
รสอูมามีได้ดีที่สุด)



ค่า TDS ที่เหมาะสมคือ 10-30 ppm
(ถ้า น้ำ RO บริสุทธิ์ 100%
รสชาติจะแบนและจืดชืด)

The Tools: ตะกร้อไผ่ (Chasen) vs เครื่องตีฟองไฟฟ้า

Chasen 👍



สร้าง 'Microfoam'
ฟองละเอียดนุ่มนวล รสสัมผัสละมุน
ควบคุมความหนาแน่นได้

Electric Whisk ⚠️



ฟองหยาบ
ฟองอากาศใหญ่ ไม่สม่ำเสมอ
รสสัมผัสกระด้างเหมือนฟองสบู่



Step 1: การร่อนผงชา (ข้ามไม่ได้!)

Microscopic Zoom



ผงจับตัวเป็นก้อน
(Clumped)
-> ละลายยากและ
เป็นก้อนเวลาต้ม



ใช้ตะแกรงตาที่ร้อน



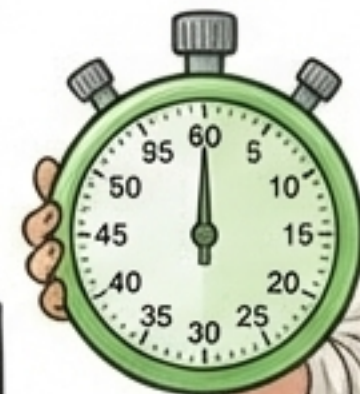
ผงละเอียดเนียน
(Sifted)
-> ชาสามารถอบในน้ำได้ดี
รสสัมผัสนุ่มลิ้น



Step 2: เทคนิคการตีมัทฉะ (The 30-20-10 Rule)



Rule 1 (30 วิ):
ตีเร็วๆ เป็นรูปตัว W
หรือ M ให้ผงชาแตกตัว



Rule 2 (20 วิ):
ลดความแรงลง ตีเป็น
รูป M เพื่อสร้างฟอง



Rule 3 (10 วิ):
ตีเบาๆ เฉพาะผิวหน้า
เพื่อเก็บรายละเอียดให้เป็น Microfoam



Note: ห้ามตีเป็นวงกลมเด็ดขาด!

Ingredient 3: จับคู่นมให้ปี๊ะ (อัตราส่วนแนะนำ 1:6)



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
| นมวัว (Dairy): คลาสสิก ฟองเนียนที่สุด รสชาติกลมกล่อม | นมโอ๊ต (Oat): หวานธรรมชาติ เข้ากับมัทฉะที่สุด ในกลุ่มนมพืช (ควรใช้ Barista Blend) | นมถั่วเหลือง (Soy): โปรตีนสูง ตีฟองได้ดี รสชาติเป็นกลาง | นมอัลมอนด์ (Almond): แคลอรีต่ำ รสเบา (โฟมอาจไม่แน่น เท่าชนิดอื่น) | นมมะพร้าว (Coconut): รสเข้มข้น หอมมัน (ระวังกลิ่น กลบมัทฉะ) |

Assembly: เลือกร้อนหรือเย็น?



Hot Latte (ร้อน):
อุณหภูมิ 60-65°C -> เกลงในถ้วย
-> ราดช็อคโกแลตที่ตีแล้วลงไป



Iced Latte (เย็น):
ละลายมัทฉะด้วยน้ำอุ่นเล็กน้อย
-> ใส่น้ำแข็ง -> เเทนมเย็น
-> ราดช็อคโกแลต



***Warning Callout*:** 
อย่าลืม! ต้องตีมัทฉะกับน้ำก่อนเสมอ
ห้ามตีรวมกับนมโดยตรง



Pro Technique: ความลับของการแยกชั้น (Layering)



เทคนิคการเท:

ค่อยๆ เทมันจะผ่านก้อนน้ำแข็ง หรือ เทผ่านหลังช้อนเพื่อลดแรงกระแทก

ชั้นบน (Light):

ซ็อตมันจะที่ตีจนมีอากาศ (Microfoam ช่วยให้เบาและลอยตัว)

ฐาน (Heavy): นม + ไชร์ป
(ไชร์ปช่วยเพิ่มความหนาแน่น ให้มันหนักขึ้น)

Recipe Variation: Dirty Matcha Latte



ชั้นท็อป (Top):
เอสเปรสโซ่ช็อต
(Espresso Shot) สกัตร้อนๆ

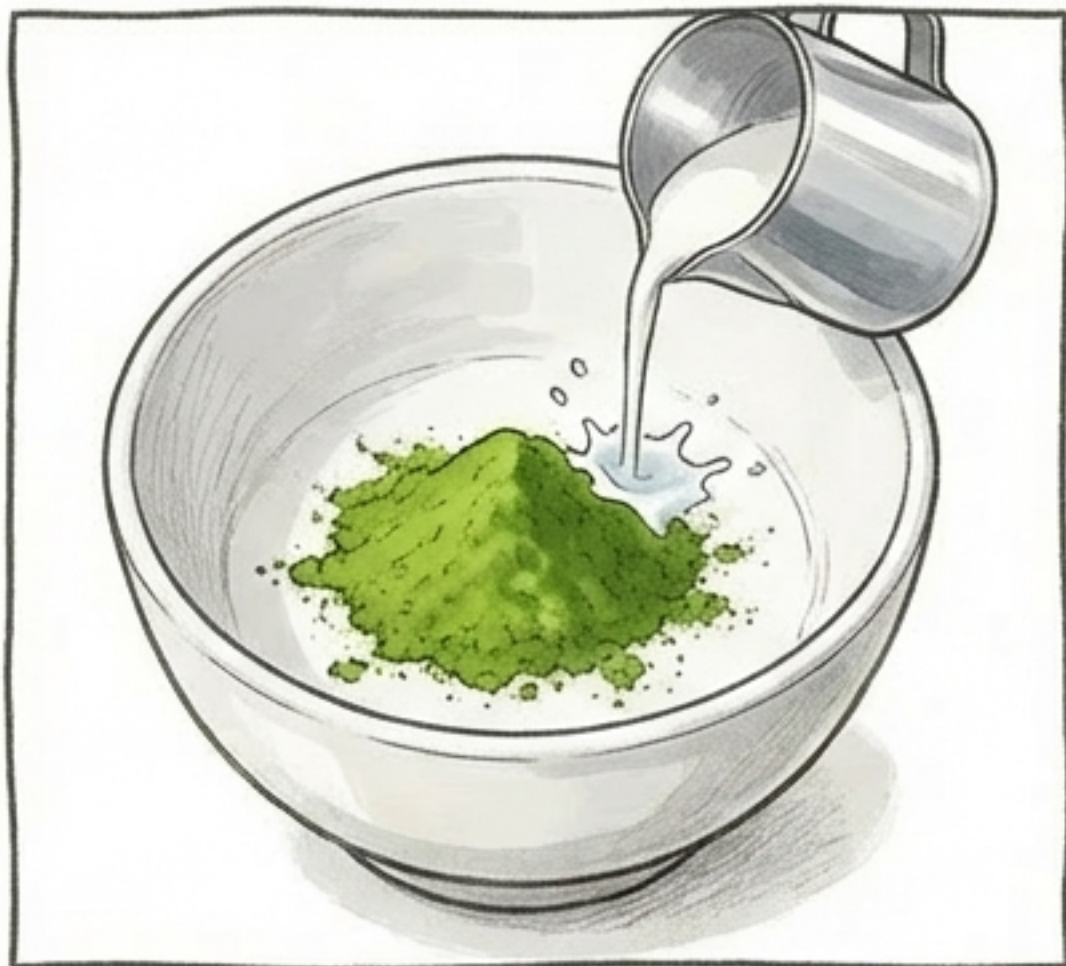
ชั้นกลาง (Middle):
นมสดเย็นจัด (Cold Milk)

ชั้นล่าง (Base):
มัทฉะเข้มข้น + เมเปิ้ลไซรัป
(ให้ความหวานและรสอูมามิ)

***Note*:** การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างความนุ่มนวลของชาเขียวและความเข้มข้นของกาแฟ



Pro Technique: การชงแบบ Cold Whisk (เพิ่มความนัว)



Panel 1: ใช้ผงมัทฉะ 5g + นมเย็นจัด 20ml (ไม่ใช้น้ำร้อนเลย)



Panel 2: ใช้ตะกร้อตีจนส่วนผสมจับตัวเป็นเพสต์ (Paste) เหนียวข้น



Panel 3: เติมนมเพิ่มอีก 30-50ml แล้วตีอีกครั้ง

***Result*:** ได้บอด้เครื่องดื่มที่เข้มข้น เนียนนุ่ม และลดความขมฝาดของชาได้อย่างดีเยี่ยม



Storage: เก็บรักษาให้คงความเขียว

Danger Zone



Danger Zone: อากาศ (Air), แสงแดด (Light), ความร้อน (Heat), ความชื้น (Moisture) - ทำให้สีซีดและรสเปลี่ยน



Safe Zone



Safe Zone: เก็บในภาชนะที่บดแสงและสุญญากาศ

Pro Tip: แบ่งมัทจะกระปุกเล็กไว้ใช้ประจำวัน ส่วนที่เหลือเก็บใส่ถุงซิปล็อคแช่ตู้เย็น (ยืดอายุได้นานขึ้น)

The Perfect Cup Checklist (เชฟเก็บไว้เลย!)



- ร่อนผงชาเสมอ (Sifted)
- ใช้น้ำอุณหภูมิ 70-80°C (TDS 10-30ppm)
- ตีรูปตัว W/M ด้วย 30-20-10 Rule
- อัตราส่วน มัทฉะต่อน้ำ/นม ที่พอดี (เช่น 1:6)
- เทผ่านน้ำแข็ง/หลังช้อนเพื่อแยกชั้น

Call to Action: ลองทำตามแล้วแชร์ผลลัพธ์ Cafe-style ของคุณได้เลย!