

THYME AND GRAPEFRUIT
ETHIOPIA JAMMING -
กาแฟเอธิโอเปียกับใบไทม์และองุ่น

🕒 5 minutes

🏠 Easy



MATERIALS

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

น้ำแข็งก้อน
4 ชิ้น 

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

Put a sprig of citrus thyme into your Large Recipe Glass. Or use regular thyme as an alternative.

ใส่ใบซิตรัสไทม์เล็กน้อยในแก้วกาแฟขนาดใหญ่ หรือจะเลือกใช้ใบไทม์อื่นๆแทนก็ได้

ขั้นตอน 02

Pour in the pink grapefruit syrup.

ใส่น้ำเชื่อม Pink Grapefruit Syrup

ขั้นตอน 03

Add 4 ice cubes. ใส่ น้ำแข็ง 4 ก้อน

ขั้นตอน 04

Pour the tonic water over the ice cubes.

เติม Tonic Water ลงบนน้ำแข็ง

ขั้นตอน 05

Pour in your Master Origin Ethiopia coffee.

กตกาแฟแคปซูล Ethiopia จากกาแฟกลุ่ม Master Origin