











| 아세안 음료 메뉴 List of ASEAN Drinks | | | | |
|--|---|---|---|--|
| As of 2018-11-19 | | | | |
| Brunei Darussalam (브루나이) | Myanmar (미얀마) | Indonesia (인도네시아) | Thailand (태국) | Singapore (싱가포르) |
|  |  |  |  |  |
| <p>Brunei Teh Tarik</p> <p>Teh Tarik is a hot milk tea commonly consumed in the Southeast Asian countries like Brunei, Malaysia and Singapore. Its name derived from the pouring process of "pulling" the drink. It is a strongly brewed black tea balanced with condensed milk. But the tea is also served without milk. Local people often enjoy the tea with meals in Brunei.</p> | <p>Myanmar Milk Tea</p> <p>Traditional Myanmar tea is a strongly brewed black tea mixed with condensed and evaporated milk. Royal Myanmar Teamix reproduces the taste of Myanmar with a touch of creaminess by using the tea leaves grown on the famous tea hills in the Northern Shan State.</p> | <p>Indonesian Bandrek</p> <p>Bandrek is a traditional beverage of West Java, Indonesia. It is made of red ginger, palm sugar and cinnamon, normally served hot. Therapeutic qualities of ginger make the tea especially good for health.</p> | <p>Thai Tea</p> <p>Thai tea is made from strongly brewed Ceylon tea, or locally-grown Assam called Bai Miang in Thai. Other ingredients may include orange blossom water, star anise, and red or yellow food coloring. It can be served either cold or hot, sweatened with sugar and/or condensed milk.</p> | <p>Singaporean Teh Tarik</p> <p>Teh Tarik is a Malay phrase and literally translated, means “pulled tea”. It's a strong, black tea, sweetened with condensed milk. It's pulled over and over from one glass to another. This process blends the ingredients well and gives the tea a smooth texture.</p> |
| <p>브루나이 홍차</p> <p>테타릭은 브루나이, 말레이시아, 싱가포르와 같은 동남아시아 국가에서 많이 마시는 따뜻한 밀크티입니다. 타릭은 늘어뜨린다는 의미로 차를 길게 늘어뜨리며 따르는 방식에서 이름이 유래했습니다. 진하게 우려낸 홍차에 연유를 첨가해 밸런스를 맞추나 연유 없이도 마시기도 합니다. 현지인들은 매 식사마다 이 차를 마십니다.</p> | <p>미얀마 밀크티</p> <p>전통적으로 미얀마 차는 진하게 우려낸 홍차에 유당 연유와 무당 연유를 같이 섞어 만듭니다. 로얄 미얀마 티믹스 브랜드는 미얀마 북부 산 주의 유명한 차 재배지역에서 수확한 찻잎을 사용하여 미얀마의 전통적인 풍미에 크림의 맛까지 더했습니다.</p> | <p>인도네시아 반드렉차</p> <p>반드렉은 인도네시아 서자바 지역의 전통 음료입니다. 적생강과 야자 설탕, 계피가 들어가며 보통 뜨겁게 마십니다. 생강의 좋은 효능이 특히나 건강에 좋습니다.</p> | <p>태국 밀크티</p> <p>차옌은 태국차로 실론차 또는 바이 미앙이라고 불리는 토종 아쌈 찻잎을 진하게 우려내 만듭니다. 다른 재료로는 오렌지꽃수, 팔각 (star anise) 그리고 적황색 색소가 들어가기도 합니다. 차갑거나 따뜻하게 마실 수 있으며 연유나 설탕으로 당도를 맞춥니다.</p> | <p>싱가포르 밀크티</p> <p>테타릭은 말레이어로 늘어뜨려 부어낸 차라는 의미로 진한 홍차에 연유를 넣어 달콤하게 내린 차입니다. 차를 컵에서 컵으로 수차례 길게 늘어뜨려 부어 내는데 이 과정에서 재료가 잘 섞여 혀에 닿는 느낌이 부드럽습니다.</p> |
| Cambodia (캄보디아) | The Philippines (필리핀) | Lao PDR (라오스) | Malaysia (말레이시아) | Vienam (베트남) |
|  |  |  |  |  |
| <p>Cambodian Coffee</p> <p>The original Cambodian coffee from Mondulkiri Province in the eastern region of Cambodia where its red soil provides excellent conditions for various crops including coffee beans. Grown in Cambodia's relatively low elevations, its Robusta beans are roasted and ground to a particularly rich dark blend.</p> | <p>Filipino Mango Juice</p> <p>The drink brings sweet memories of Cebu. Made from the finest quality mangoes, it is a healthy and wholesome fruit juice which is an excellent source of Vitamin A and C.</p> | <p>Lao Coffee</p> <p>Steeped in the age of old traditions of coffee plantation and brewery, Lao coffee makes some of the finest blends in the world for lovers of premium Arabica and Robusta beans.</p> <p>The coffee beans are grown on the Bolaven Plateau in southern Laos whose fertile volcanic soil and high altitude yield a unique flavor.</p> | <p>Malay Teh Tarik</p> <p>The name, <i>Teh Tarik</i> came from the pouring process of "pulling" the drink. It is a strongly brewed black tea mixed with condensed milk.</p> <p>BOH tea leaves are grown in the Cameron highlands in Pahang, one of the Malyasia's most fertile agricultural regions, possessing all the right attributes for growing outstanding tea, namely high altitudes, low temperatures, abundant rainfall and acidic soil.</p> | <p>Vietnamese Coffee</p> <p>With its diverse topography, Vietnamese coffee industry thrives in the Annam Region, Central Vietnam with varying microclimates and altitudes favorable to a multitude of coffee species from Arabica to Robusta to indigenous species.</p> <p>Vietnam prefers long, low-temp dark roasting to develop a broader range of fuller and richer flavors from blends.</p> |
| <p>캄보디아 커피</p> <p>캄보디아 동부 문둘키리 지방은 적색토가 많아 커피콩을 포함한 다양한 작물을 재배하는데 탁월한 환경을 갖추고 있습니다. 문둘키리 지역의 커피는 캄보디아의 비교적 낮은 고도에서 재배된 로부스타 종으로 풍부한 향을 갖춘 다크 블렌드로 태어나게 됩니다.</p> | <p>필리핀 망고 주스</p> <p>이 음료는 세부에서의 추억만큼이나 달콤한 망고 주스입니다. 최상품 망고로 만들어 건강에 좋은 과일주스이며 비타민 A와 C 가 풍부합니다.</p> | <p>라오스 커피</p> <p>라오스의 오랜 커피 재배 역사에 걸맞게 라오스는 최상급 아라비카와 로부스타 커피빈을 사랑하는 이들에게 최상품 커피 블렌드를 생산합니다.</p> <p>라오스 남부의 볼라벤 고원에서 생산된 커피는 비옥한 화산토와 높은 고도 덕에 특유의 향미를 가지고 있습니다.</p> | <p>말레이시아 밀크티</p> <p>테 타릭은 진하게 우려낸 홍차를 연유와 섞어 만드며 그 이름은 차를 길게 늘어뜨려 붓는 방식에서 유래했습니다.</p> <p>BOH 브랜드 테 타릭에 사용되는 찻잎은 파항 주의 카메론 고원 지역에서 생산됩니다. 이 지역은 말레이시아에서 비옥한 농토로 찻잎을 재배하는데 적합한 고도, 기후, 풍부한 강수량과 토양의 산성도까지 고루 갖추었습니다.</p> | <p>베트남 커피</p> <p>베트남 커피는 다양한 지형학적 특색이 두드러지는 중부의 안남 지역에서 발달했습니다. 다양한 미기후와 고도가 여러 종류의 커피 작물을 기르기에 적합해 아라비카부터 로부스타, 토종 작물까지 재배가능합니다.</p> <p>베트남에서는 블렌딩을 통해 더욱 풍부하고 진한 풍미를 끌어낼 수 있도록 장시간 저온 다크 로스팅을 고집합니다.</p> |