

Tea茶(chá)

1.Pour a cup of tea mix in a pot of boiling water.
Let it sit.

把(bǎ) 茶(chá) 葉(yè) 放(fàng) 進(jìn) 熱(rè)水
裡(lǐ) , 泡(pào) 一 杯茶(chá) 。

2.After a few minutes drain the water

幾分鐘後(hòu) , 把(bǎ) 茶(chá) 葉(yè) 濾(lǚ)
乾(gān)

3.Mix in sugar, and half cream and milk

再把(bǎ) 糖(táng) 、 一半的奶(nǎi) 油(yóu) 和
牛(niú) 奶(nǎi) 加(jiā) 進(jìn) 去(qù)

4.Mix, and add tapioca

最(zuì) 後(hòu) 把(bǎ) 珍(zhēn) 珠(zhū) 加
(jiā) 進(jìn) 去(qù)

Tapioca balls

1.pour into a cup of boiling water

倒(dào) 一 杯珍(zhēn) 珠(zhū) 到

1111111111111111111111111111熱(rè) 水裡

2.let it sit until it is soft

煮(zhǔ) 到珍(zhēn) 珠(zhū) 變(biàn) 軟(ruǎn)
了

3.drain water

把(bǎ) 水瀝(lù) 乾(gān)

4.let tapioca cool, then add to drink

等珍(zhēn) 珠(zhū) 冷(lěng) 了，把(bǎ) 它(tā)
加(jiā) 進(jìn) 奶(nǎi) 茶(chá) 裡