

# 飲料調製課堂作業-第二組

組員:餐旅一甲 詹乃安 餐旅一甲 周孟稜



V 字形蘋果片



單耳兔&獨角獸



蘋果片紅櫻桃



檸檬片



檸檬片紅櫻桃

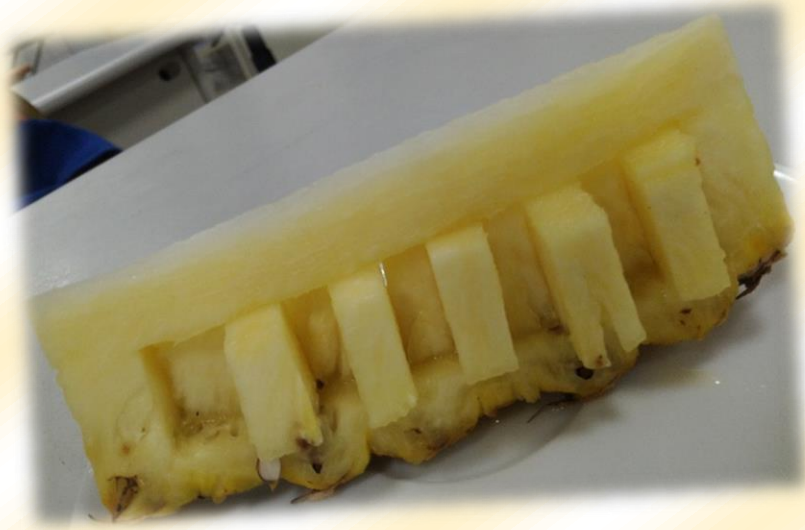
# 西瓜船



## 作法:

1. 洗淨砧板 盤子以及切割用具。
2. 取出西瓜，由上往下，彎斜切取八等分。
3. 自西瓜尖端入刀橫切取果肉，但最後一片不切斷。
4. 將西瓜放入盤內，自第二片起左右推開。
5. 西瓜船完成。

# 鳳梨船



## 作法:

1. 洗淨砧板 盤子以及切割用具。
2. 取出鳳梨。刀子自鳳梨心下方劃入，由右至左橫切至另一邊。
3. 刀子自鳳梨心下方劃入，由上往下切，利用刀尖幅度往內劃收。
4. 另一端也使用相同方法。刀子自底部，由左至右橫切，再由右至左橫切取果肉。
5. 用雙手大拇指推出果肉。
6. 鳳梨果肉先平分，在各分成 5 等分，總共 10 等分。
7. 將鳳梨片左右交叉排列放入鳳梨船中，完成

# 香蕉西瓜盤



## 做法:(香蕉切法)

1. 洗淨砧板 盤子以及切割用具。
2. 刀子至香蕉尾端  $1/5$  處插入，對半橫切距離香蕉頭端  $1/5$  處。
3. 上半部兩邊對角線順著香蕉幅度連接劃切。  
※劃切時不可以超過香蕉厚度的  $1/2$
4. 將香蕉分開成兩段，去掉頭尾使香蕉可以憑放置盤上。

## 心得感想:

今天的課程是以基礎裝飾物及如何切片及角、單耳兔，讓我最印象最深刻的事情是鳳梨船跟香蕉、西瓜船因為它們都是要帶皮的。

然後例如題目是西瓜盤是不帶皮的而且也有要注意的地方，西瓜的部分其中一塊是不可以切斷的要留著其他切四等份，然後後面都要左右擺飾，香蕉的部分，我高中有學到就是比較簡單的方式，香蕉正面的對向自己然後中間劃一刀，不可以全部劃，左右都要留三分之一，然後在上面斜切，再翻面也是一樣要斜切，然後慢慢地拉，就完成了。

我覺得來上這個課程選修課是正確的選擇，因為可以練習並考取證照，對我來說是一件不錯的一件事情。

謝謝老師