

飲料製備

10/3 第三次作業



組別: 第 13 組

指導老師 : 葉佳聖老師

組員: 4A5M0008 彭詳巖

4A5M0073 羅金平

4A5M0088 陳建霖

本次上課重點

1. 冰梅子綠茶
2. 冰柚子金桔汁
3. 冰奶泡綠茶
4. 冰綠茶多多
5. 冰金桔檸檬汁
6. 百香果蛋蜜汁



冰梅子綠茶

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 材料、器具勿拿錯



冰柚子金桔汁

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 柚子醬放在公杯
3. 柚子醬不易溶，要多搖幾下



冰奶泡綠茶

製作重點：

1. 冰牛奶放置奶泡壺中，放在裝冰塊水的雪平鍋中
2. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿



冰綠茶多多

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 櫻桃要用夾子夾，補可用手拿



冰金桔檸檬汁

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 取 10 粒金桔洗淨對切放入公杯



百香果蛋蜜汁

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 雞蛋洗淨擦乾放古典杯內