

# 飲料調製

10/17

第三組

組員：

吳紫嫣

4A5M0075

徐巧玲

4A5M0108

戴品甄

4A50H068

# 冰紫羅蘭花茶

## 前置作業

先切檸檬片製作裝飾物  
取一半的檸檬壓汁裝入公杯中

## 調製過程

- 1.沖壺取熱水
- 2.溫壺
- 3.將紫羅蘭茶葉倒入沖茶器內，以熱水沖取
- 4.將雪平鍋裝入冰塊加水
- 5.將沖茶器的茶湯倒入搖酒器下座
- 6.將搖酒器下座放入雪平鍋內，以吧叉匙攪拌冷卻
- 7.冷卻完後以紙巾擦拭搖酒器底部，倒掉雪平鍋的冰水
- 8.搖酒器加入冰塊依序加入新鮮檸檬汁、果糖，上下座裝好，搖至起霜
- 9.將搖酒器內的茶湯倒入可林杯中，打開上座將冰塊倒入杯中至八分滿
- 10.放上裝飾物、吸管



# 冰蜂蜜金桔汁

## 前置作業

先切檸檬片製作裝飾物

取約4-6顆的金桔榨汁裝入公杯中

## 調製過程

1.將搖酒器下座裝入冰塊，依序加入新鮮金桔汁、蜂蜜、果糖、涼開水，上下座裝好，搖至起霜(蜂蜜難散要搖久一點)

2.將搖酒器內的茶湯倒入可林杯中，打開上座將冰塊倒入杯中至八分滿

3.放上裝飾物、吸管



# 柳橙鮮奶蜜

## 前置作業

先切柳橙片製作裝飾物

取約2顆柳橙壓汁裝入公杯中

## 調製過程

- 1.將搖酒器下座裝入冰塊，依序加入新鮮柳橙汁、鮮奶、蜂蜜，上下座裝好，搖至起霜(蜂蜜難散要搖久一點)
- 2.將搖酒器內的茶湯倒入可林杯中，打開上座將冰塊倒入杯中至八分滿
- 3.放上裝飾物、吸管



# 抹茶可樂達

## 前置作業

先將鳳梨圓片切1/4製作裝飾物

## 調製過程

- 1.果汁機上座依序加入抹茶糖漿、鳳梨汁、鮮奶，再加入約4-6顆冰塊，打至無顆粒
- 2.倒入可林杯中
- 3.放上裝飾物、吸管



# 木瓜牛奶

## 調製過程

- 1.木瓜切成塊狀加入果汁機上座
- 2.依序鮮奶、糖包，再加入約4-6顆冰塊，打至無顆粒
- 3.倒入可林杯中
- 4.放上裝飾物、吸管





# 紫蘇梅冰沙

## 調製過程

1. 果汁機上座依序加入紫蘇梅濃縮汁、果糖、涼開水，再加入一杯冰塊
2. 打至冰沙狀
3. 倒入可林杯中
4. 放上兩顆紫蘇梅

