

# 飲料製備

10/17 第四次作業



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. 木瓜牛奶
2. 紫蘇梅冰沙
3. 冰紫羅蘭花茶
4. 冰蜂蜜金桔汁
5. 柳橙鮮奶蜜
6. 抹茶可樂達



## 木瓜牛奶

製作重點：

1. 木瓜調製時切
2. 材料、器具勿拿錯
3. 冰塊放 5~6 顆



## 紫蘇梅冰沙

製作重點：

1. 冰塊放一杯半
2. 材料、器具勿拿錯



## 冰紫羅蘭花茶

製作重點：

1. 花茶葉放古典杯中
2. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿



## 冰蜂蜜金桔汁

製作重點：

1. 冰塊放至搖酒器之 8 分滿
2. 櫻桃要用夾子夾，不可用手拿
3. 涼開水放公杯中



## 柳橙鮮奶蜜

製作重點：

1. 牛奶裝公杯
2. 材料、器具勿拿錯



## 抹茶可樂達

製作重點：

1. 冰塊放一杯
2. 材料、器具勿拿錯