

飲料製備

10/24 第五次作業



組別: 第 13 組

指導老師: 葉佳聖老師

組員: 4A5M0008 彭詳巖

4A5M0073 羅金平

本次上課重點

1. 奇異多果汁
2. 奇異果冰沙
3. 愛爾蘭咖啡冰沙
4. 榛果咖啡冰沙
5. 焦糖咖啡冰沙
6. 葡萄柚鳳梨汁



奇異多果汁

製作重點：

1. 材料、器具勿拿錯
2. 冰塊放 5~6 顆



奇異果冰沙

製作重點：

1. 冰塊放一杯半
2. 材料、器具勿拿錯



愛爾蘭咖啡冰沙

製作重點：

1. 用小鋼杯裝咖啡液，放雪平鍋冷卻
2. 冰塊放一杯半
3. 材料、器具勿拿錯



榛果咖啡冰沙

製作重點：

1. 用小鋼杯裝咖啡液，放雪平鍋冷卻
2. 材料、器具勿拿錯
3. 冰塊放一杯半



焦糖咖啡冰沙

製作重點：

1. 用小鋼杯裝咖啡液，放雪平鍋冷卻
2. 材料、器具勿拿錯
3. 冰塊放一杯半



葡萄柚鳳梨汁

製作重點：

1. 冰塊 10~12 顆
2. 鳳梨拿已去皮的
3. 果汁要過濾才可裝可林杯
4. 材料、器具勿拿錯