

# 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