

# 飲料製備-水果切割

9/19 第一次作業



組別: 第 13 組

指導老師 : 葉佳聖老師

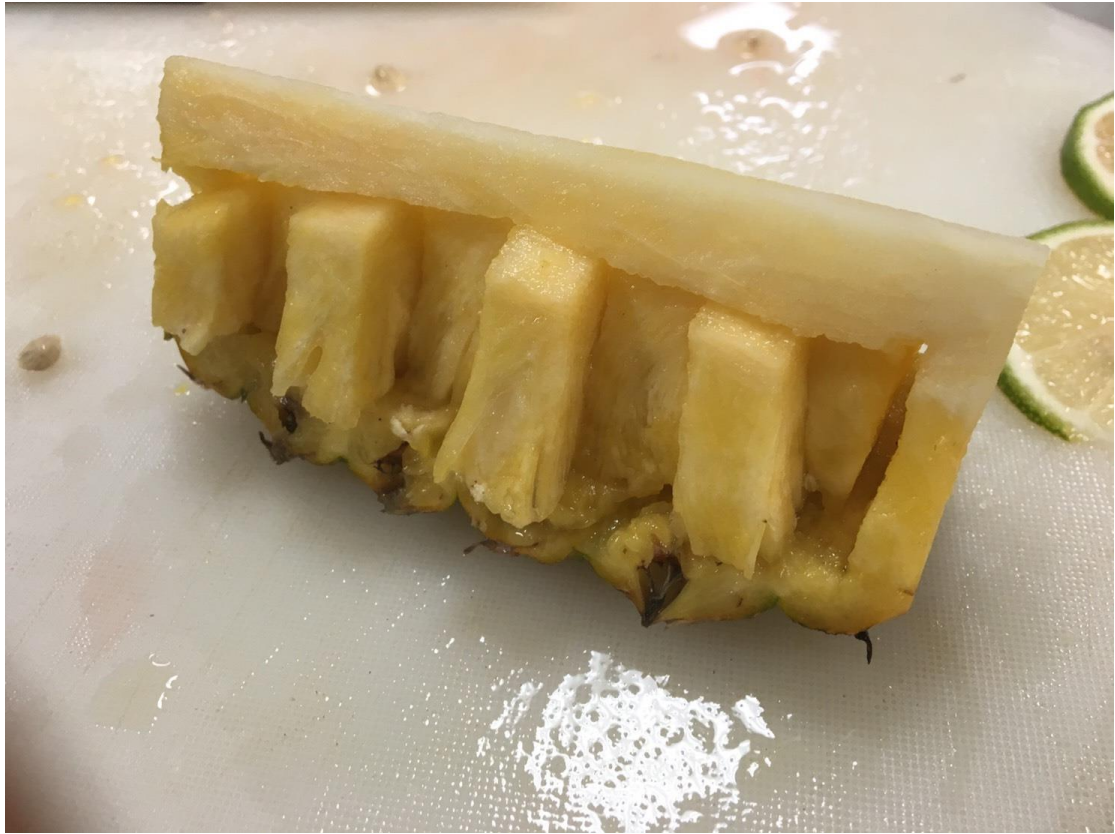
組員: 4A5M0008 彭詳崑

4A5M0073 羅金平

4A5M0088 陳建霖

# 本次上課重點

1. 柳橙片,檸檬片
2. 鳳梨片,柳橙片,檸檬片 + 紅櫻桃
3. V 字型蘋果
4. 單耳兔&雙耳兔
5. 西瓜船
6. 鳳梨船



## 鳳梨船

### 作法:

1. 將鳳梨兩側留一些距離向下切開然後在兩側各劃一刀，拿出鳳梨果肉
2. 取出果肉，切半後再各切 4 刀，10 等分。
3. 再放置回剛剛挖空的鳳梨船心裡，一左一右交叉擺放



### 基礎裝飾物 - 柳橙片紅櫻桃&檸檬片紅櫻桃

作法:

1. 洗淨柳橙&檸檬，切薄片(約 0.3cm)
2. 再用小叉子穿過水果片&櫻桃最後再將小叉子穿回水果片



## 西瓜船

作法:

1. 將西瓜與果皮分開，切 7 等分(第一片西瓜與果皮不可分離)
2. 一左一右交叉擺放