

飲料調製

9/19

第三組

組員：

4A5M0075 吳紫嫣

4A5M0108 徐巧玲

4A50H068 戴品甄

裝飾物

▶ 檸檬片

作法：

- 1.將檸檬清水洗淨放置於砧板上
- 2.去蒂頭
- 3.橫的切約0.5厚度的片狀
- 4.再從中間向外切一刀
- 5.檸檬片即可掛於杯口子上



▶ 檸檬角(獨角獸or單耳兔)

作法：

- 1.將檸檬用清水洗淨放置於砧板上
- 2.去蒂頭
- 3.直的切對半，再切1/3
- 4.從尖端切入使皮肉分開(切約2/3)
- 5.刀尖從檸檬皮肉分開處劃一刀
- 6.折下來⇒單耳兔就完成了
- 7.由果肉中間向外斜切一刀，即可掛於杯口上



▶ 柳橙片

作法：

- 1.將柳橙用清水洗淨放置於砧板上
- 2.去蒂頭
- 3.橫的切約0.5厚度的片狀
- 4.再從中間向外切一刀
- 5.柳橙片就可掛於杯口上



▶ 鳳梨片

作法：

- 1.鳳梨圓片切約四分之一
- 2.使用劍插串起來

▶ 鳳梨片紅櫻桃

作法：

- 1.鳳梨圓片切約四分之一
- 2.使用劍插將鳳梨片與紅櫻桃串起來

▶ 柳橙片紅櫻桃

作法：

- 1.將柳橙用清水洗淨放置於砧板上，去蒂頭
- 2.橫的切約0.2-0.3的厚度的片狀
- 3.左手取水果夾夾取柳橙片，右手取劍插插入一端柳橙皮，接著紅櫻桃，最後再插入另一端的柳橙皮

▶ 檸檬片紅櫻桃

作法：

- 1.將檸檬用清水洗淨放置於砧板上，去蒂頭
- 2.橫的切約0.2-0.3的厚度的片狀
- 3.左手取水果夾夾取檸檬片，右手取劍插插入一端檸檬皮，接著紅櫻桃，最後再插入另一端的檸檬皮



▶ V字型蘋果角紅櫻桃

作法：

- 1.將蘋果用清水洗淨放置於砧板上
- 2.將蘋果直向對切，再切 $1/3$ ，去蒂、去核
- 3.在蘋果角約 $1/3$ 處斜切一刀，再轉向斜切一刀，去皮
- 4.取水果夾夾取蘋果角，插入劍插，再夾起紅櫻桃，將蘋果角與紅櫻桃串在一起



水果盤

▶ 鳳梨船

作法：

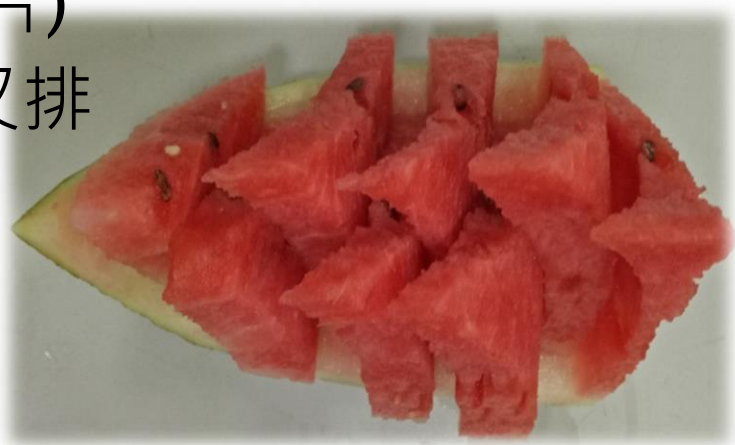
1. 刀子從鳳梨果肉上方由右至左橫切至另一端
2. 左右兩端由上往下切
3. 刀子再從底部，由右至左橫切
4. 以雙手大拇指推出果肉
5. 平分切成10等份
6. 將平分完的果肉推回鳳梨船內，左右交叉排列



▶ 西瓜船

作法：

1. 刀子由上而下，彎斜切取一刀不要斷(最後一片)
2. 自西瓜尖端入刀橫切取果肉，但最後一片不切斷
3. 彎斜切取8等份(含最後一片)
4. 最後一片前7等份左右交叉排列



▶ 香蕉

作法：

1. 刀子從香蕉尾端約 $1/5$ 處插入中間，橫剖至頭部約 $1/5$ 處
2. 一邊順著香蕉幅度對角線劃切，另一邊同樣方法劃切
3. 將香蕉分開成兩段，去掉頭尾，香蕉即可站立

