

飲料製備 10/27 第三次作業

第 14 組

4a6m0008 張昊丞

4a6m0004 蔡欣穎

純真可樂達

成分：30ml 椰子果露

30ml 新鮮檸檬汁

60ml 鳳梨汁

8 分滿無色汽水

調製法：直接注入法

裝飾物：鳳梨片、紅櫻桃、吸管

杯器皿：可林杯 吧叉匙 量酒器 壓汁器 公杯

製作過程：加入 8 分滿冰塊，依序加入椰子果露、新鮮檸檬汁、鳳梨汁，倒入無色汽水 8 分滿，以吧叉匙攪拌，放入裝飾物，吸管，並將成品置於杯墊



雪莉波登

成分：櫻桃汁 60ml

紅石榴糖漿 1.5ml

8 分滿無色汽水

調製法：直接注入法

裝飾物：紅櫻桃、吸管

杯器皿：可林杯、吧叉匙、量酒器

製作過程：加入八分滿冰塊，依序加入櫻桃汁紅石榴糖漿，倒入無色汽水 8 分滿，以吧叉匙攪拌，放置紅櫻桃、吸管，放置成品於杯墊上



灰姑娘

成分：新鮮檸檬汁 30ml

鳳梨汁 30ml

新鮮柳橙汁 30ml

1Dash 紅石榴糖漿

8 分滿無色汽水

調製法：直接注入法

裝飾物：柳橙片、紅櫻桃、吸管

杯器皿：可林杯、公杯、吧叉匙、量酒器、壓汁器

製作過程：加入八分滿冰塊，依序加入新鮮檸檬汁、鳳梨汁、新鮮柳橙汁，以量酒器量取 1Dash 紅石榴糖漿倒入可林杯，倒入無色汽水八分滿，以吧叉匙攪拌。



熱抹茶拿鐵

成分：15ml 抹茶糖漿

8 分滿鮮奶

加滿熱奶泡

調製法：義式咖啡機，直接注入法

杯器皿：拿鐵玻璃杯、長柄咖啡匙、小圓盤、吧叉匙、圓湯匙、量酒器、拉花鋼杯

調製過程：1.以托盤取抹布、紙巾、拿鐵玻璃杯、長柄咖啡匙、拉花鋼杯至義式咖啡機定位，溫杯、匙，排放蒸氣並用抹布擦拭蒸氣管，打發奶泡，用抹布擦拭，將用具送回操作區 2.倒掉溫杯的水，加入抹茶糖漿於拿鐵玻璃杯中，將熱鮮奶倒入杯中，攪拌均勻，以圓湯匙刮取適量奶泡於杯中，放置長柄咖啡匙，將成品置於圓盤。



冰蘋果抹茶汁

成分：抹茶糖漿 30ml

蘋果果露 15ml

新鮮檸檬 10ml

無色汽水八分滿

調製法：直接注入法

裝飾物：檸檬角(檸檬角)吸管

杯器皿：可林杯、吧叉匙、量酒器、公杯、壓汁器

調製過程：加入冰塊 8 分滿，依序加入抹茶糖漿、蘋果果露、新鮮檸檬汁，倒入無色汽水至八分滿，以吧叉匙攪拌，置入單耳兔、吸管，並將成品至於杯墊。

