

飲料製備

第三組

餐旅 4 乙 4A3M0903 曾碧芳

餐旅 4 乙 4A2F0018 黃怡璇

1. 檸檬片

食材:檸檬

器具:砧板、水果刀、盤子、夾子、可林杯

製作過程:將檸檬洗乾淨，擦乾，去蒂頭，切成 0.5cm 一片，在檸檬片上劃一刀，拿夾子夾檸檬片到可林杯上。

注意事項:

- 檸檬先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來
- 檸檬片的薄厚度要一致，約 0.5cm



2. 檸檬角(獨角獸)

食材:檸檬

器具:砧板、水果刀、盤子、夾子

製作過程:

檸檬角→將檸檬洗乾淨，擦乾，去蒂頭，將檸檬剖半，取其中一角。

獨角獸→將檸檬洗乾淨，擦乾，去蒂頭，將檸檬剖半，取其中一角，從尖端把皮肉分開切到 2/3 處，再靠近間端處由上往斜下方劃，向內灣即可。

注意事項:

- 檸檬先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來



檸檬角



獨角獸

3. 柳橙片

食材:柳橙

器具:砧板、水果刀、盤子、夾子、可林杯

製作過程:將柳橙洗乾淨，擦乾，去蒂頭，切成 0.5cm 一片，在柳橙片上劃一刀，拿夾子夾柳橙片到可林杯上。

注意事項:

- 柳橙先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來
- 柳橙片的薄厚度要一致，約 0.5cm



4. 鳳梨片

食材:鳳梨

器具:砧板、水果刀、盤子、夾子、劍叉

製作過程:將鳳梨切成1/4片，拿夾子夾進盤子中。



5. 紅櫻桃

食材:紅櫻桃

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:用劍叉將紅櫻桃叉過去，放進可林杯，紅櫻桃要站立著。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的

6. 鳳梨片紅櫻桃

食材:紅櫻桃、鳳梨

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:用劍叉將鳳梨、紅櫻桃叉過去，放進可林杯，紅櫻桃要站立著。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的



7. 蘋果片紅櫻桃

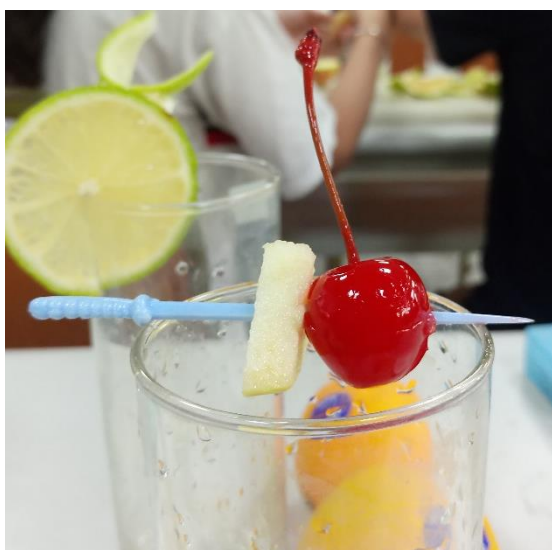
食材:紅櫻桃、蘋果

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:先切蘋果角，切半再切三角片處來，用劍叉將蘋果、紅櫻桃叉過去，放進可林杯，紅櫻桃要站立著。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的
- 蘋果先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來



8. 柳橙片紅櫻桃

食材:紅櫻桃、柳橙

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:先切柳橙片，用劍叉將柳橙片叉過去(黃白中間穿過去)，再將紅櫻桃叉過去，之後把柳橙片把櫻桃包覆起來，放進可林杯，紅櫻桃要站立著。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的
- 柳橙先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來
- 柳橙片的薄厚度要一致，約 0.5cm



9. 檸檬片紅櫻桃

食材:紅櫻桃、檸檬

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:先切檸檬片，用劍叉將檸檬片叉過去(綠白中間穿過去)，再將紅櫻桃叉過去，之後把檸檬片把櫻桃包覆起來，放進可林杯，紅櫻桃要站立著。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的
- 檸檬先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來
- 檸檬片的薄厚度要一致，約 0.3cm

10. V 字型蘋果片紅櫻桃

食材:紅櫻桃、蘋果

器具:盤子、夾子、劍叉、砧板、水果刀、可林杯

製作過程:先切蘋果角，從尖端把皮肉分開切到 2/3 處，由內往外切成倒 V 字型，用劍叉將蘋果叉過去再紅櫻桃叉過去，放進可林杯，紅櫻桃要站立著，蘋果的角要往上。

注意事項:

- 紅櫻桃要選有梗的
- 蘋果先洗乾淨，要去蒂頭，有標籤的要先撕起來
- 蘋果角朝上



鳳梨船

先用刀把果肉取出來，注意不要切斷鳳梨心和果皮，切完後，取出果肉切成 10 等份，再把果肉放回鳳梨船裡。將把它們左右擺設，鳳梨心上面放一顆紅櫻桃。



西瓜船

將帶皮的西瓜切成帆船行，切完後，取出果肉切成 6 等份，再把果肉放回西瓜船裡，將把它們左右擺設。



香蕉

將香蕉中間斜切一半，再翻面重複以上動作。再將香蕉的背面中間點與點的地方切到底，將香蕉分成兩部分，把尾端切除，使香蕉能站立。

