

# 飲料製備第四次作業 10/31

## 第十四組

4a6m0008 張昊丞

4a6m0004 蔡欣穎

# 冰蘋果紅茶

成分：6 公克阿薩姆紅茶葉

45ml 蘋果果露

調製法：搖盪法

裝飾物：V 型蘋果角、紅櫻桃、吸管

調製過程：取熱水，溫熱沖茶器，倒入熱水，上下抽動濾網三次，雪平鍋冰鎮，茶湯倒入搖酒器，冰塊加至八分滿，加入蘋果果露，成品倒入杯中八分滿需含冰塊。



# 維也納咖啡

成分：15 克綜合熱咖啡粉、泡沫鮮奶油

調製法：搖盪法

裝飾物：糖包、五彩巧克力米

杯器皿：咖啡杯、咖啡煮具，木調棒、沖壺、壓克力防風

調製過程：取熱水，溫杯溫匙，加入熱水，放入濾網，加入熱咖啡粉，待水滾煮約一分鐘，移開酒精熄火，倒入成品八分滿，擠入泡沫鮮奶油，灑上巧克力米，放置裝飾物



# 冰香草奶茶

成分：6 克阿薩姆紅茶葉

25 克奶精粉

25ml 香草糖漿

調製法：搖盪法

裝飾物：紅櫻桃、吸管

杯器皿：可林杯、吧叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖

酒器、搖酒器、沖壺

調製過程：取熱水，溫熱沖茶器，倒入熱水，上下抽動濾

網三次，冰鎮雪平鍋，加入奶精粉攪拌均勻，冰塊加入至

八分滿，加入香草糖漿，搖盪至外部結霜，成品倒入至八

分滿需含冰塊。



# 冰水蜜桃紅茶

成分：1 包水蜜桃茶包

45ml 水蜜桃果露

調製法：攪拌法

裝飾物：吸管、檸檬片

杯器皿：可林杯、吧叉匙、可愛壺、雪平鍋、量酒器、沖壺

調製過程：取熱水，溫壺，倒入 200ml 熱水，搖動茶包，冰鎮雪平鍋，倒入雪平鍋，加入果露，吧叉匙攪拌，可林杯加入八分滿冰塊，倒入成品。

