

# 飲料製備

教師:葉佳聖

第十組

組員:王玉春，張育瑄

106年11月07日

# 熱柳橙金桔汁

## -食材

4 粒金桔、420ml 柳橙汁

## -器具

紅茶杯組、吧叉匙、可愛壺、雪平鍋、量酒器、瓦斯爐、榨汁器、沖壺、香甜酒杯、公杯

## -裝飾物

檸檬角、15ml 蜂蜜(附成品旁)

## -製作過程

- a.取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- b.溫杯、溫壺
- c.取雪平鍋放置瓦斯爐上，用量酒器量取柳橙汁，加熱
- d.金桔用榨汁器壓汁倒入公杯
- e.將可愛壺熱水倒掉，倒入柳橙汁
- f.倒入金桔汁g.
- 用吧叉匙攪拌
- h.杯子熱水倒掉，倒八分滿，附上檸檬角



# 冰珍珠奶茶

## -食材

6 公克伯爵紅茶葉、25 公克奶精粉、  
25ml 果糖、2 湯匙熟粉圓

## -器具

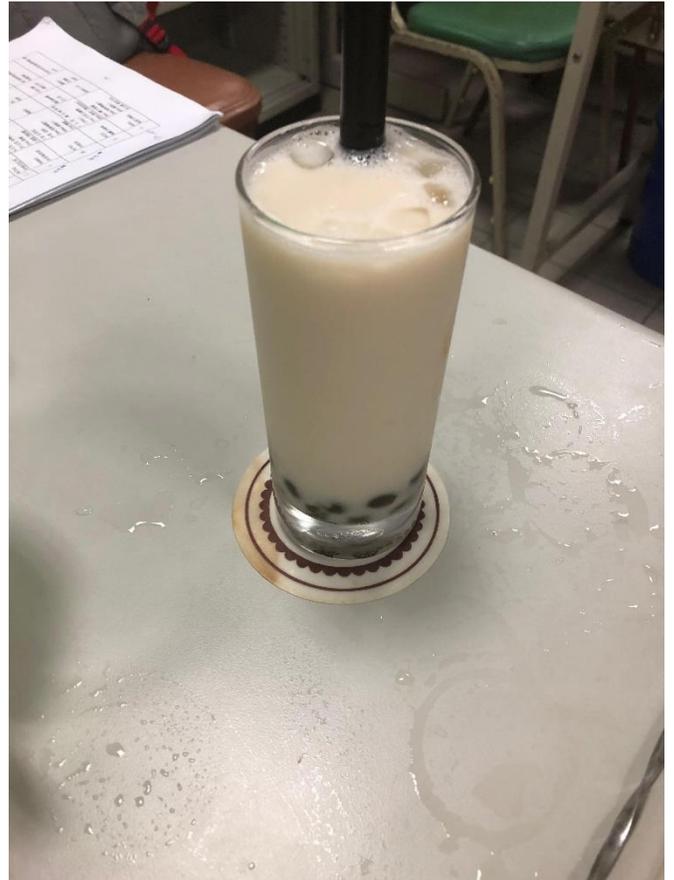
可林杯、吧叉匙、沖茶器、雪平鍋、  
量酒器、搖酒器、沖壺、公杯

## -裝飾物

粗吸管

## -製作過程

- a.取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- b.沖茶器放入伯爵紅茶葉
- c.加入 3~4 分的熱水
- d.取適量冰塊及冰水放入雪平鍋中
- e.將沖泡好的茶倒入搖酒器底杯
- f.加入奶精粉
- g.用吧叉匙攪拌
- h.將搖酒器底杯放置有冰水中的雪平鍋中用吧叉匙攪拌，進行冷卻
- i.冰塊加入至搖酒器底杯
- j.加入果糖
- k.搖酒器搖至表面結霜即可
- l.將熟粉圓先倒入可林杯中
- m.茶倒入可林杯中，並放入粗吸管



# 熱桔茶

## -食材

1 包紅茶包、4 粒金桔、10ml 新鮮檸檬汁、360ml 柳橙汁

## -器具

紅茶杯組、吧叉匙、可愛壺、雪平鍋、量酒器、瓦斯爐、榨汁器、沖壺、香甜酒杯、壓汁器、公杯

## -裝飾物

檸檬角、15ml 蜂蜜(附成品旁)

## -製作過程

- a.取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- b.溫杯、溫壺
- c.取雪平鍋放置瓦斯爐上，用量酒器量取柳橙汁，加熱
- d.金桔用榨汁器壓汁
- e.檸檬用壓汁器壓汁並倒回公杯
- f.將可愛壺熱水倒掉，依序加入紅茶包、煮好的柳橙汁、柑桔汁、檸檬汁
- g.用吧叉匙攪拌
- h.杯子熱水倒掉，倒八分滿，附上檸檬角



# 冰檸檬綠茶

## -食材

6 公克綠茶茶葉、15ml 新鮮檸檬汁、30ml 果糖

## -器具

可林杯、吧叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖酒器、沖壺、壓汁器、公杯

## -裝飾物

檸檬片、紅櫻桃、吸管

## -製作過程

- 取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- 沖茶器放入綠茶茶葉
- 加入 3~4 分的熱水
- 取適量冰塊及冰水放入雪平鍋中
- 將沖泡好的茶倒入搖酒器底杯
- 將搖酒器底杯放置有冰水中的雪平鍋中用吧叉匙攪拌，進行冷卻
- 冰塊加入至搖酒器底杯
- 依序加入新鮮檸檬汁、果糖
- 搖酒器搖至表面結霜即可
- 將飲料倒入杯中至 8 分滿
- 放置裝飾物



# 冰桔茶

## -食材

1 包紅茶包、4 粒金桔、10ml 新鮮檸檬汁、100ml 柳橙汁、15ml 蜂蜜

## -器具

可林杯、吧叉匙、可愛壺、雪平鍋、量酒器、榨汁器、壓汁器、搖酒器、沖壺、公杯

## -裝飾物

檸檬角(單耳兔)、吸管

## -製作過程

- a.取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- b. 溫壺后倒掉熱水
- c. 取可愛壺加入紅茶包加熱水
- d.用榨汁器取柑桔汁
- e.用壓汁器壓取新鮮檸檬汁倒入公杯
- f. 將沖泡好的茶倒入搖酒器底杯
- g.將搖酒器底杯放置有冰水中的雪平鍋中用吧叉匙攪拌，進行冷卻
- h. 冰塊加入至搖酒器低杯，依序加入柑桔汁、檸檬汁、柳橙汁、蜂蜜
- i. 搖酒器搖至表面結霜即可
- j. 將飲料倒入杯中至 8 分滿
- k.放置裝飾物



# 冰奶蓋紅茶

## -食材

6 公克阿薩姆紅茶葉、25ml 果糖、  
加滿泡沫鮮奶油

## -器具

可林杯、吧叉匙、沖茶器、雪平  
鍋、量酒器、搖酒器、沖壺

## -裝飾物

吸管

## -製作過程

- a. 取沖壺拿燒水(洗手、擦乾)
- b. 沖茶器放入茶葉
- c. 加入 3~4 分的熱水
- d. 取適量冰塊及冰水放入雪平鍋中
- e. 將沖泡好的茶倒入搖酒器底杯
- f. 將搖酒器底杯放置有冰水中的雪平鍋中用吧叉匙攪拌，進行冷卻
- g. 冰塊加入至搖酒器底杯
- h. 加入果糖
- i. 搖酒器搖至表面結霜即可
- j. 將飲料倒入杯中至 8 分滿
- k. 擠上泡沫鮮奶油並放置吸管

