

飲料調製報告 12/19

4a6m0008 張昊丞

4a6m0004 蔡欣穎

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



冰桔茶

成分：6 公克茶葉

20ml 果糖

調製法：搖盪法

裝飾物：檸檬片、吸管

調製過程昂：溫熱沖茶器加入茶葉，倒入熱水，取適量冰塊加入雪平鍋，茶湯倒入，加入冰塊至八分滿，依序加入



爪哇式熱咖啡

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

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，放置裝飾物



熱拈茶

成分：6 公克茶葉

20ml 果糖

調製法：搖盪法

裝飾物：檸檬片、吸管

調製過程昂：溫熱沖茶器加入茶葉，倒入熱水，取適量冰塊加入雪平鍋，茶湯倒入，加入冰塊至八分滿，依序加入公杯，以把叉匙攪拌均勻



奶蓋綠茶

6 公克綠茶葉

25ml 果糖

加滿泡沫鮮奶油

調製法：搖盪法

裝飾物：吸管

取熱水，溫熱沖茶器，加入茶葉上下抽
動濾網，倒入搖

