

飲料備製
第6次課堂作業報告
第6組:于若庭
曾筱淇
石霽煊

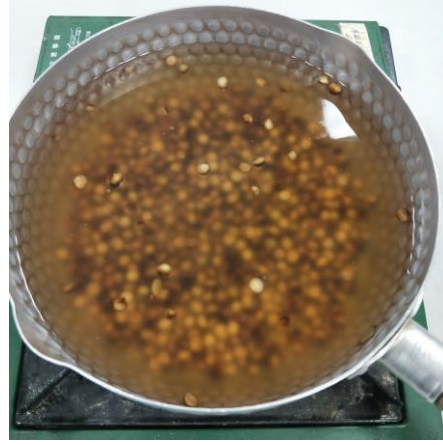
粉圓：

1. 用雪平鍋裝8分滿熱水然後水煮滾之後粉圓慢慢倒入鍋內拿著攪拌匙攪拌，攪拌到粉圓浮起來然後小火慢慢煮10~15分鐘，悶3分鐘

2. 粉圓成型後，倒入濾網過水，用溫水沖一次，加入適量的蜂蜜即可食用

珍珠豆花：

把珍珠加入豆花



愛玉：

鍋子裝1500CC水煮滾，然後冰塊冰鎮讓水冷卻，之後放入愛玉包用雙手搓搓直到水有變色之後冰至冰箱讓愛玉成型

檸檬愛玉：

杯子內放入檸檬和適量的蜂蜜加入做好的愛玉

