

飲料調製

熱咖啡



指導老師：葉佳聖 老師

組別：第三組

組員：9A3M0913 吳順福 9A3M0915 郭美慧

日期：8/9

產品名稱：熱咖啡

材料

產品照片

咖啡豆 適量

鮮奶 半杯

果糖 少量



作法

器具：雙孔式

咖啡液：1、將適量的咖啡豆先磨製成咖啡粉。

2、咖啡粉放入雙孔式內取 60cc 的咖啡液（第一個按鍵按兩次）

奶泡製作：鋼杯內裝約四分滿的鮮奶，開始打奶泡至適當的高度、溫度約 60~70 度 C、棉度及搖盪至光澤面。

熱咖啡：咖啡液放底，在慢慢加入奶泡，即完成熱咖啡。

