

# 飲料調製-熱拿鐵

指導老師:葉佳聖

組員

9A3M0901郭魏嘉

9A3M0902林柏序

# 熱拿鐵製法

使用義式咖啡機取約30~50ml的咖啡液。  
再將約100~150ml左右的牛奶裝在鋼杯中，  
使用咖啡機之蒸氣孔將牛奶均勻打成奶泡，  
打好後先均勻搖晃使其鬆軟，在5分鐘之內依序將咖啡液、奶泡倒入咖啡杯中即可。  
最後可加噴式鮮奶油及焦糖或巧克力淋醬作點綴。





# 心得

---

- 比較麻煩處還是在將牛奶以蒸氣孔打成奶泡的過程,有時候會打的不夠發不夠鬆軟。