

# 暑期飲料調製 豆花愛玉粉圓

指導老師:葉佳聖

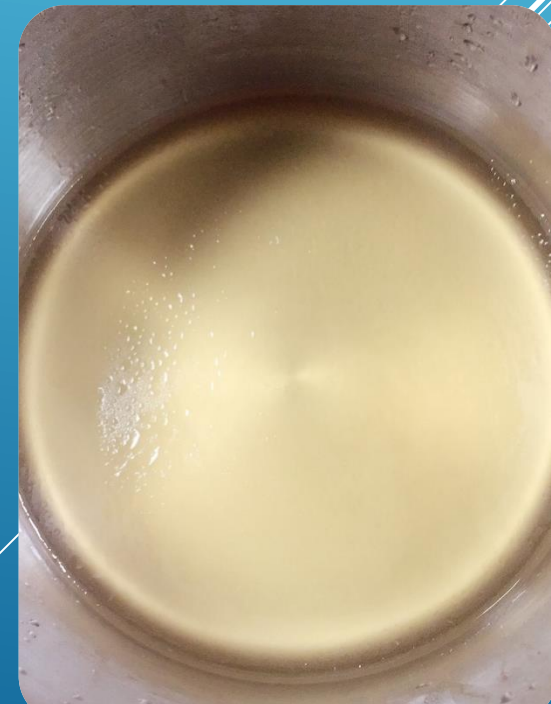
組別:第二組

9A3M0901 郭魏嘉

9A3M0902 林柏序

# 愛玉

取1500毫升冷水,將愛玉籽包放入水中以雙手搓揉,越七分鐘後即可,將搓揉好之愛玉水放置冰箱冷卻約30分鐘即可。



# 粉圓

將開水煮滾倒入粉圓後適時攪拌直至熟透(完全透明),中間水分蒸發過剩時再加水補充即可。  
煮好時過濾後,加入溫開水再過濾一次去除雜質,再加入蜂蜜或果糖攪拌均勻提味。



# 珍珠豆花/檸檬愛玉飲



# 心得

煮珍珠的時候一定要很有耐心慢慢煮好,該加水的時候加水該攪拌的時候攪拌,要把珍珠煮到熟透才行,真是門大學問,平時在飲料店唾手可得的一杯飲料沒想到背後的功夫那麼不得了。

以前一直以為愛玉是用粉煮的,萬萬沒想到是要用手搓揉出來的,算是學了一課。