

# 飲料調製

組別：10組

組員：王玉春  
張育瑄

# 目錄

- 冰蜂蜜金桔汁
- 柳橙鮮奶蜜
- 木瓜牛奶

# 冰蜂蜜金桔汁

素材：2咖啡匙 柚子醬， 4粒 柑桔汁，  
15ml 蜂蜜， 120ml 涼開水  
調製法：搖盪法  
裝飾物：檸檬片/紅櫻桃  
使用器皿：可林杯/吸管/榨汁器/搖  
酒器/量酒器/公杯/吧叉匙

步驟：  
將茶包放入可愛壺中，倒水。取榨汁器製作新鮮柑桔汁，並倒入公杯中備用。取壓汁器製作新鮮檸檬汁，並倒入公杯中備用。取適量冰塊於雪平鍋中，並加入冰水。將可愛壺中之茶湯倒入搖酒器，置於雪平鍋上，以吧叉匙攪拌冷卻。擦拭搖酒器底層。加入冰塊於已完成冷卻之搖酒器中。以量酒器取新鮮柑桔汁、新鮮檸檬汁、柳橙汁、蜂蜜，倒入搖酒器中。搖盪均勻至外部結霜即成。取可林杯至於工作區，加入2~3個冰塊(也可加入搖酒器中的冰塊)。打開搖酒器上蓋，將液體倒入可林杯中。打開搖酒器中蓋，以吧叉匙取適量冰塊，加入可林杯中至8分滿即成。



# 柳橙鮮奶蜜



素材：90ml 新鮮柳橙汁，90ml 鮮奶，  
15ml 蜂蜜

調製法：搖盪法

裝飾物：柳橙片

使用器皿：可林杯/吸管/量酒器/搖  
酒器/壓汁器/公杯

步驟：

依次將蜂蜜、鮮奶、柳橙汁倒入搖酒器當中，再加上三顆冰塊，搖晃至蜂蜜溶解即可。

# 木瓜牛奶

材料：木瓜130g、鮮奶300cc、二砂糖16g、冰塊1/3杯

木瓜蒂頭切除，用刀將皮削除，量果肉，將籽用湯匙刮乾淨，將果肉切成條狀。所有材料加入果汁機中完全打碎，約1分鐘即可裝入杯中。

