

班級:夜四技餐旅二甲		組別:第3組	
組員:柯妤葳,楊佳禎,董美吟,孫嶺,黃裕傑,盧敬雅			
	芋頭西米露	紫米芋頭鮮奶	芋頭黑糖鮮奶
材 料	芋頭,西谷米,水,黑糖漿	紫米,芋頭,鮮奶,黑糖漿	芋頭,水,鮮奶,黑糖漿
製 作 方 法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芋頭洗淨,切丁</li> <li>2. 水滾後加入芋頭主治熟透軟化</li> <li>3. 將其芋頭,水使用果汁機打勻(保留一些顆粒)</li> <li>4. 西谷米與水一起煮至透明,過濾水</li> <li>5. 黑糖使用乾的鍋子炒至有香氣,再加入適量水</li> <li>6. 依個人喜好加入適量芋頭湯及西谷米及黑糖漿即可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芋頭洗淨,切丁,水滾後加入芋頭主治熟透軟化</li> <li>2. 將其芋頭,水使用果汁機打勻(保留一些顆粒)</li> <li>3. 紫米與水一起煮至熟,使用果汁機將其打勻</li> <li>4. 黑糖使用乾的鍋子炒至有香氣,再加入適量水</li> <li>5. 依個人喜好加入芋頭,紫米,黑糖即可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芋頭洗淨,切丁</li> <li>2. 水滾後加入芋頭主治熟透軟化</li> <li>3. 將其芋頭,水使用果汁機打勻(保留一些顆粒)</li> <li>3. 黑糖使用乾的鍋子炒至有香氣,再加入適量水</li> <li>4. 依個人喜好加入芋頭,鮮奶及黑糖漿</li> </ol>
照 片			
			