

飲料與吧檯管理實務

組別：第四組

組員：9A5M0024 王意晴

9A5M0031 許雅文

9A5M0032 尤藝惇

9A5M0041 鄭婷予

9A5M0043 吳怡昕

9A5M0060 吳佩蓉

上課日期：2018/05/01

►品名及製作過程

<p>①黑糖芋頭西米露</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 芋頭湯煮完打成泥(不要太泥)。2. 水滾放西米露, 煮透就好, 不要煮過頭。3. 雪平鍋加入黑糖, 開火炒香, 再加入一點水(調糖度用)。4. 做法 1+做法 2+做法 3=完成。
<p>②芋頭牛奶紫米</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 芋頭湯煮完打成泥(不要太泥)。2. 常溫狀態下把紫米放入, 開火煮熟後瀝掉水。3. 雪平鍋加入黑糖, 開火炒香, 再加入一點水(調糖度用)。4. 與芋頭湯、牛奶一同放入果汁機打勻, 在調甜度即可。

►製作過程與成品照

由左至右:黑糖芋頭西米露、芋頭牛奶紫米

