

Drink & Beverage Making

飲料製備實習

班級: 夜四技餐旅二甲

組別: 第一組

組員: 柯寶萍 9a5m0017

林宜璇 9a5m0012

林宛儒 9a5m0054

胡家瑜 9a5m0153

郭曉樺 9a5m0018

王聖傑 9a5m0028

作業七 芋頭傳奇



日期 : 107.5.1

基茶調製

材料

紫米

西谷米

芋頭

鮮奶

冰塊

砂糖



作法

芋頭

- 芋頭削皮切塊
- 與冷水一同加熱，悶煮約15~20分鐘到鬆軟
- 將芋頭、牛奶、砂糖倒入果汁機，攪拌均勻即可



作法

紫米

- 將冷水與紫米一起加熱，煮至軟Q，加入些許砂糖即可

西谷米

- 先將熱水煮滾再放入西谷米，轉小火並同時攪拌防止沾黏
- 將西谷米煮至半透明狀即可起鍋
- 將西谷米放入冰水中冷卻，去除多餘黏液並保持Q度





基茶調製

由左至右：紫米芋頭牛奶湯 紫米芋頭西米露 芋頭牛奶