



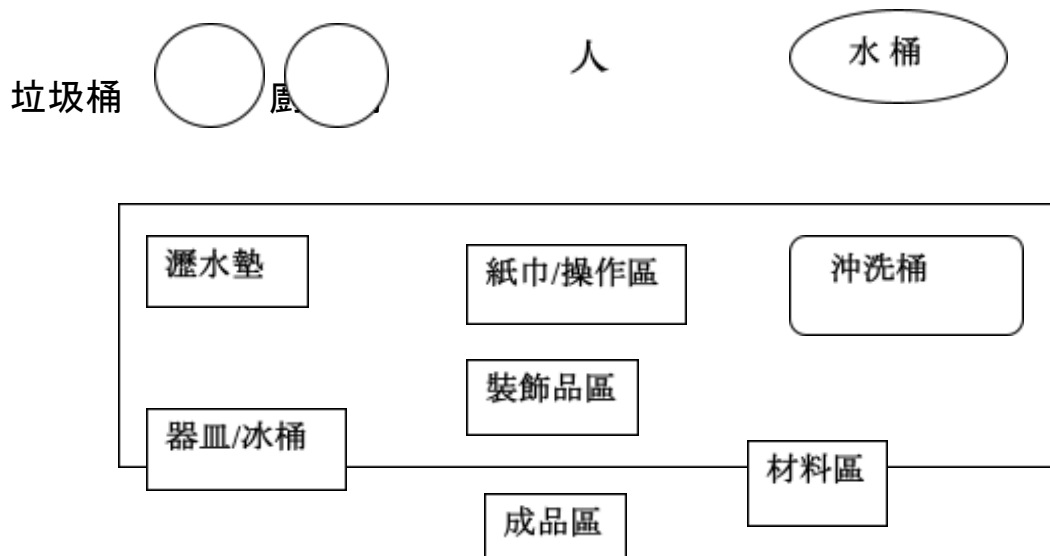
飲料實務

臺北市滬江高中112學年度第一學期



1、 吧檯準備工作之6小題所需器皿及水果裝飾物(並標示該區塊)

(一)所需器皿



- 桌面—壓汁器、沖壺、杯墊、小圓盤2
- 瀝水墊—三角尖刀、水果夾、冰夾、冰鏟、雪克杯、量酒器、吧叉匙、濾茶器
- 工作夾層—圓托盤、砧板、服務巾、抹布、海綿刷

(二)水果裝飾物(該題組的裝飾物)

調製方式	注意重點
------	------

1. 直接注入法(Build)	
2. 搖盪法(Shake)	

2、 課程內容：

上課日期：11/08	課程進度： 直接注入法- 熱枸杞菊花茶 搖盪法- 金桔檸檬、柚子金桔汁、蜂蜜金桔汁、 冰蜂蜜檸檬汁	
姓名：	座號：	第 組
● 課程重點： 1、 操作時需要注意流程， 擦桌洗手鋪紙巾 2、 砧板上不能放東西，要 隨時保持乾淨 3、 檸檬片、柳橙片注意厚 度要一樣。 4、	示範照片：	
● 注意事項： 1、 2、 3、 4、	學習照片	
● 練習心得(50字)：	學習照片	

3、 飲料實務課程內容：

(1) 直接注入法

(2) 搖盪法

題序	飲料名稱	成分	調製法	裝飾物	杯器皿
一	熱枸杞菊花茶 p292	2克 乾燥菊花 1/2咖啡豆量匙枸杞	直接注入法	25ml蜂蜜	<ul style="list-style-type: none"> 紅茶杯組/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/古典杯 吧叉匙/沖壺
二	冰金桔檸檬汁 p252	30ml 新鮮檸檬汁 30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 1Dash紅石榴糖漿 8分滿 無色汽水	搖盪法	柳橙片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊
三	冰柚子金桔汁 p274	2包紅茶包	直接注入法	檸檬片 25ml糖水	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/耐熱玻璃壺/香甜酒杯/長柄咖啡匙/古典杯 吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊/沖壺
四	冰蜂蜜金桔汁p280	30ml 鳳梨汁 30ml 新鮮柳橙汁 10ml 紅石榴糖漿 8分滿 無色汽水	直接注入法	柳橙片 紅櫻桃	<ul style="list-style-type: none"> 可林杯/公杯 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯墊
五	冰蜂蜜檸檬汁p300				<ul style="list-style-type: none">

1、課程重點/注意事項:(請列出4點概念)

(1) 操作時需要注意流程, 擦桌洗手鋪紙巾

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

2、成品圖/心得分享

團體照片	整組學習回饋：
個人成品照片	彥喆心得：
	彥喆心得：
	彥喆心得：