C59 飲料調製

37.實習材料費()

	編號	學制(產業特殊類科請標註)	群別	科別(學程)	年級	學生人數	實習課程名稱
原申報計畫	C59	實用技能學程	農業群	休閒農業科	三	36	飲料調製
實際辦理	C59	實用技能學程	農業群	休閒農業科	三	36	飲料調製

C67 經費執行情形

經費項目	核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述
實習材料	16,775	16,775	經費溢餘元(零)

實際執行情形與具體成果	一、學生積極認真學習 休閒農業科為實用技能學程，學生家庭經濟相對弱勢，往年因經費不足，部分食材請學生自備，結果常發生有同學沒有帶到其中一樣材料，整組學生實習課時無法練習實作技能，同學也產生言語上的衝突。這次有補助款解決了學生的材料費問題，不僅上課氣氛愉快和諧，同學都很認真學習、相互合作達成每堂課的學習目標。 二、培養學生符合市場需求的飲料調製技能 補助前，學生為節省材料費，要求老師教授市面上販售的低價飲料製作方法，對於高單價的蔬果汁、精品咖啡、咖啡藝術拉花則因經費高，而不願意學習。 補助後，學生就同時能學習到業界低、中、高價位飲品的製作方法。 三、執行成果 休閒農場及民宿都會提供休閒飲料，且為休閒農場收入主要來源，本學期學生學習項目如下: (一)茶飲品: 10/18 皇家熱奶茶。 01/03 冰薄荷奶茶、冰香草奶茶。 (二)咖啡飲品: 10/11 榛果咖啡冰沙、維也納咖啡、橘香冰咖啡。 10/18 熱抹茶拿鐵。 01/10 虹吸式咖啡。 (三)蔬果飲品: 10/18 抹茶可樂達。 10/25 奇異果之吻、奇異多果汁、奇異果冰沙。 11/08 灰姑娘、百香果蛋蜜汁。 12/27 蘋果蘇打、雪莉登波、水果賓治。 01/10 熱柳橙金桔汁。

<table>
<tr><td></td><td>(四)食用花卉:
11/08 冰紫羅蘭花茶。
(五)飲品藝術拉花創作:老師教授兩個基本款後，學生上網找圖案及自行創作。</td></tr>
<tr><td>遭遇問題</td><td>無</td></tr>
<tr><td>建議事項
(請條列)</td><td>無</td></tr>
<tr><td>計畫佐證資料
(請編目)</td><td>1、學生實習結果相片(如下 10 圖所示)
2、學生實習課心得報告一份(附件一)
3、咖啡教學教案一份(附件二)</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">9/29 咖啡藝術拉花</td></tr>
<tr><td colspan="2">10/11 榛果咖啡冰沙、維也納咖啡、橘香冰咖啡</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">10/18 熱抹茶拿鐵、抹茶可樂達、皇家熱奶茶</td></tr>
<tr><td colspan="2">10/25 奇異之吻、奇異多果汁、奇異果冰沙</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">11/03 咖啡藝術拉花</td></tr>
<tr><td colspan="2">11/08 灰姑娘、冰紫羅蘭花茶、百香果蛋蜜汁</td></tr>
</table>

11/17 咖啡藝術拉花	12/27 雪莉登波、水果賓治、蘋果蘇打
1/03 冰薄荷奶茶、冰香草奶茶	1/10 熱柳橙金桔汁、虹吸式咖啡

課程教師		連絡電話		手機號碼	
E-mail					

註：
1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。
2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。
3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題的具體對應解決建議或方式。

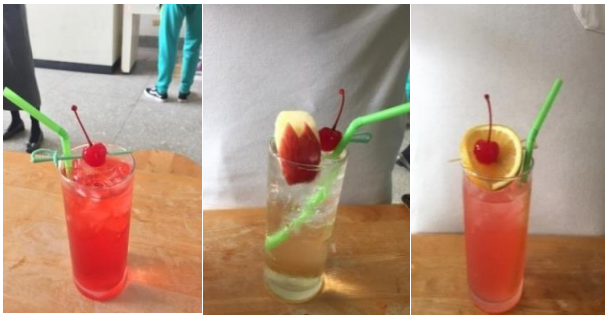
附件一：學生實作報告

休閒農業科三年級

計畫名稱：106 學年度第一學期提升學生實習實作能力計畫書

課程名稱:飲料調製

上課日期：9/21、10/11、10/18、10/25、11/3、11/17、12/27、1/3、1/10



統整學生：何盈臻、張恩典

9/29 咖啡藝術拉花

一、材料：

咖啡豆、義式咖啡機、咖啡杯、填壓器、牛奶、可可、拉花棒、牙籤、小 湯匙、鋼杯

二、 注意事項：

(一)蒸打奶泡時手勿直接觸摸蒸氣管，會燙傷。

(二)硬奶泡不可放太久，液面會有坑疤。

(三)咖啡藝術拉花須萃取一杯好的咖啡或是泡一杯可可，用口徑較大的杯子將咖啡或是可可裝起。

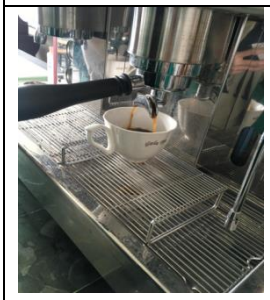
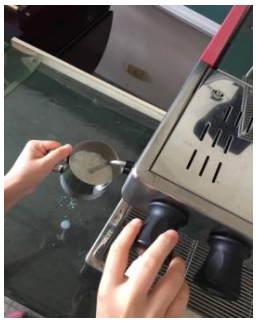
(四)萃取咖啡時用義式咖啡機，必須先檢查機器的溫度及壓力。

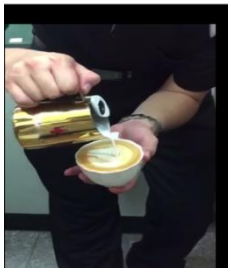
(五)打奶泡時用鋼杯裝牛奶至鋼杯內緣尖嘴下方，將蒸氣棒放入牛奶液面下打開蒸氣，以手摸溫度覺得溫熱即可約 60 度

(六)拉花有分奶泡跟硬奶泡，綿密的奶泡可以用拉的，硬奶泡可以做成立體拉花

(七)在拉花的時候，手指輕握動手腕就好。

四、操作步驟：

圖一	步驟一	圖二	步驟二
	先選擇咖啡豆的的品種		使用磨豆機
圖三	步驟三	圖四	步驟四
	萃取咖啡(兩杯的量)		蒸打奶泡(溫度約 60 度)
圖五	步驟五	圖六	步驟六

	先將咖啡與牛奶混合		開始拉花
圖七	步驟七	圖八	步驟八
	成品(張恩典同學作品)		也可以以拉花棒或是牙籤來作畫(何盈臻同學作品)

9/29 攝於農業大樓 4F 飲調教室

10/11

壹、榛果咖啡冰沙

一、材料:摩卡粉、榛果糖漿、奶油鮮奶油

器皿:可林杯、吧叉尺、量酒器、雪平鍋、果汁機組、小鋼杯

裝飾物:小圓盤、冰沙吸管、水果夾

二、製作過程

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	沖泡一杯60ml(毫升)濃縮咖啡裝入小鋼杯。		雪平鍋加入適量的冰塊水，再將小鋼杯放置雪平鍋冰鎮並攪拌。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	將濃縮咖啡、摩卡粉加入果汁機。		再以量酒器加入榛果糖漿，再加入冰塊
圖片五	步驟五	圖片六	步驟六
	在攪打均勻。		再倒入可林杯，在擠入泡沫鮮奶油，並放置吸管，即可完成。

貳、維也納咖啡

一、材料:綜合咖啡粉、泡沫鮮奶油

器皿: 咖啡杯、咖啡匙、木(竹)調棒沖壺、壓克力防風架

裝飾物:糖包、五彩巧克力米

二、製作過程

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	加入熱水至一杯的水位線，將酒精燈點燃加熱，並放置壓克力防風架。		上球加入咖啡粉。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	下球起微泡後並放置上球，待滾上升至上球後，以木條棒均勻攪拌咖啡粉。 (約煮 1 分鐘)		並移開酒精燈使咖啡夜回結束。
圖片五	步驟五	圖片六	步驟六
	將咖啡倒入杯子裡，並在擠入泡沫鮮奶油。		在撒上適量的五彩巧克力米，即可完成。

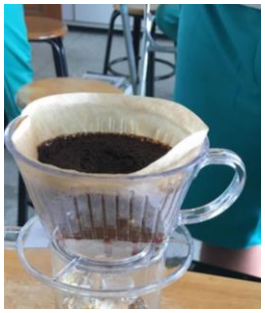
參、橘香冰咖啡

一、材料:綜合冰咖啡、泡沫鮮奶油

器皿: 可林杯、長柄吧叉匙、咖啡過濾杯、沖壺、香甜杯酒、咖啡過濾紙

裝飾物:紅櫻桃、吸管、水果家、白柑橘果露

二、製作過程

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	將濾紙放入過濾杯，再倒入咖啡粉。 (並輕拍濾杯使粉末平整)		可林杯裝入 8 分滿的冰塊。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	過濾杯至於可林杯口，熱水注入咖啡粉並均勻潤濕停止注水，靜置 20 秒進行悶蒸。		進行第 2 次注水道至 8 分滿。
圖片五	步驟五	圖片六	步驟六
	在擠滿鮮奶油泡沫。		在加入櫻桃，再附上白柑橘果露，即可完成。

10/18

壹、材料及製作步驟

一、熱抹茶拿鐵材料:

(1)成分:15ml 抹茶糖漿、8 分滿鮮奶、加滿熱奶泡

(2)調製法:義式咖啡機+直接注入法

(3)裝飾物:吸管

(4)杯器皿:拿鐵杯璃杯、長柄咖啡匙、巴叉匙、圓湯匙、量酒器

(5)工作區:紙巾

(6)其他用品:海綿刷、抹布、托盤

二、抹茶可樂達

(1)成分:30ml 抹茶糖漿、50ml 鳳梨汁、70ml 鮮奶

(2)調製法:電動攪拌法

(3)裝飾物:鳳梨片、吸管

(4)杯器皿:可林杯、果汁機組、吧叉匙、量酒器、公杯

(5)工作區:紙巾、果汁機組(含延長線)

(6)其他用品:托盤、海綿刷、抹布

三、皇家熱奶茶

(1)成分:1 包紅茶包(80ml)、1/2 鮮奶*以杯皿容量八分滿為準

(2)調製法:義式咖啡機+直接注入法

(3)裝飾物:糖包

(4)杯器皿:紅茶杯組、巴叉匙組、拉花鋼杯

(5)工作區:紙巾

(6)其他用品:海綿刷、抹布、托盤

p.s.

1. 桌面要隨時清潔，保持乾淨。
2. 使用蒸氣管要小心，不然會燙傷。
3. 使用果汁機打冰塊要注意時間，打太久會變水。
4. 打奶泡要注意不要打過頭。
5. 記得要用吧叉匙攪拌均勻。

貳、製作過程

圖 1. 	圖 2. 	圖 3
步驟 1. 排放蒸汽管中的殘流成份，表層打發出綿細的奶泡→打發後先關閉蒸氣閥→再將鋼杯移開	步驟 2. 將蒸氣管排氣並擦拭乾淨	步驟 3. 加入抹茶糖漿

圖 4. 	圖 5. 	圖 6.
步驟 4. 以圓湯匙隔離奶泡→倒入鋼杯底部熱鮮奶至 8 分滿	步驟 5. 以吧叉匙攪拌均勻	步驟 6. 刮入綿細的熱奶泡→加滿於杯中

圖 7.

步驟 7. 成品

2、抹茶可樂達

調製步驟:

步驟 1.以量酒器依序加入抹茶糖漿、鳳梨汁、鮮奶

步驟 2.加入冰塊→以可林杯取 1 滿杯量

步驟 3.操作果汁機→攪打均勻

步驟 4.將成品倒入可林杯內

步驟 5.成品

3. 皇家熱奶茶

調製步驟:

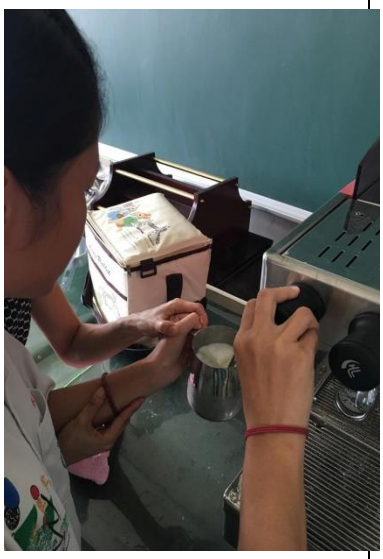
圖 1.	圖 2.	圖 3.
		
步驟 1. 加入半杯熱水沖紅茶包	步驟 2. 排放蒸氣管中的殘留成分，把蒸氣管的噴嘴→孔進入牛奶的深處	步驟 3. 將熱牛奶加熱至 60~68 度
圖 4.	圖 5.	圖 6.
步驟 4. 將蒸氣管排氣並擦拭乾淨	步驟 5. 約 2 分鐘後將茶包取出→輕夾以擠出濃茶汁	步驟 6. 將熱牛奶→充入茶內至八分滿

圖 7. 	圖 8.
步驟 7. 以吧叉匙攪拌熱奶茶	步驟 8. 成品

10/25(三)飲料調製

調製的飲料:奇異之吻 、奇異多果汁 、奇異果冰沙

1、奇異之吻(直接注入法－漂浮法)

成分:奇異果果露(30ml)、新鮮檸檬汁(15ml)、新鮮柳橙汁(8 分滿)

器皿:公杯、可林杯、吧叉匙、量酒器、壓汁器、三角尖刀

裝飾物區小圓盤:紅櫻桃、吸管、櫻桃叉、水果夾

其他用品:紙巾、砧板、抹布、海綿刷

2、奇異多果汁(電動攪拌法)

成分:奇異果(一顆)、乳酸飲料(100ml)、鳳梨汁(60ml)、果糖(15ml)

器皿: 可林杯、吧叉匙、量酒器、三角尖刀

裝飾物區 小圓盤:吸管

工作區:果汁機組(含延長線)

其他用品:紙巾、砧板、抹布、海綿刷

3、奇異果冰沙(電動攪拌法)

成分: 奇異果(一顆)、奇異果果露(20ml) 、果糖(20ml)、涼開水(30ml)

器皿: 可林杯、吧叉匙、量酒器、三角尖刀

裝飾物區 小圓盤:冰沙吸管、水果夾

工作區:果汁機組(含延長線)

其他用品:紙巾、砧板、抹布、海綿刷

奇異果的營養:

奇異果富含維他命 C，可養顏美容、助消化、抗老、增強免疫力、降低膽固醇；膳食纖維能促進腸道蠕動，改善便秘；鉀可保持體液平衡和調節血壓，有益高血壓患者；另外奇異果含分解蛋白質酵素，促進蛋白質的消化，防止胃悶，預防肉食或營養過剩引起的疾病。由於奇異果的維生素 C 含量高，應避免與牛奶同食，以免腹痛腹瀉

1、奇異之吻

圖一	步驟一	圖二	步驟二
	可林杯加入 3~4 分滿的冰塊。		以量酒器加入奇異果果露(30ml)
圖三	步驟三	圖四	步驟四
	擠新鮮檸檬汁		將新鮮檸檬汁(15ml)加入可林杯中
圖五	步驟五	圖六	步驟六
	使用吧叉匙攪拌		擠新鮮柳橙汁
圖七	步驟七	圖八	步驟八
	將柳橙汁緩慢注入杯中至 8 分滿(口訣:杯壁下流)		作品呈現

2、奇異多果汁

圖一	步驟一	圖二	步驟二
	用吧叉匙挖出果肉(打成汁可換算成 60ml)		倒入乳酸飲料(100ml)
圖三	步驟三	圖四	步驟四
	量鳳梨汁(60ml)		量果糖(15ml)
圖五	步驟五	圖六	步驟六
	加入冰塊以可林杯約 0.5 杯		操作果汁機，攪打均勻
圖七	步驟七	圖八	步驟八
	倒入可林杯		作品呈現

3.奇異果冰沙

圖一	步驟一	圖二	步驟二
	用吧叉匙挖出果肉(打成汁可換算成 60ml)		以量酒器加入奇異果果露(2ml)
圖三	步驟三	圖四	步驟四
	加入果糖(20ml)		加入涼開水(30ml)
圖五	步驟五	圖六	步驟六
	加入冰塊約取可林杯 1.2 杯的量		操做果汁機(攪打均勻)
圖七	步驟七		
	作品呈現		

11/3 咖啡藝術拉花

一、材料：

咖啡豆、義式咖啡機、咖啡杯、填壓器、牛奶、可可、拉花棒、牙籤、小　湯匙、鋼杯

二、 注意事項：

(一)蒸打奶泡時手勿直接觸摸蒸氣管，會燙傷。

(二)硬奶泡不可放太久，液面會有坑疤。

(三)咖啡藝術拉花須萃取一杯好的咖啡或是泡一杯可可，用口徑較大的杯子將咖啡或是可可裝起。

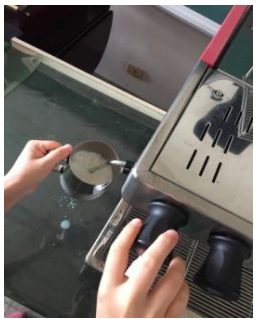
(四)萃取咖啡時用義式咖啡機，必須先檢查機器的溫度及壓力。

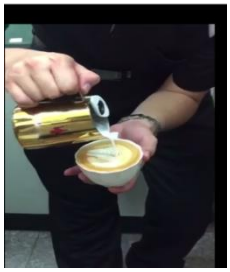
(五)打奶泡時用鋼杯裝牛奶至鋼杯內緣尖嘴下方，將蒸氣棒放入牛奶液面下打開蒸氣，以手摸溫度覺得溫熱即可約 60 度

(六)拉花有分奶泡跟硬奶泡，綿密的奶泡可以用拉的，硬奶泡可以做成立體拉花

(七)在拉花的時候，手指輕握動手腕就好。

四、操作步驟：

圖一	步驟	圖二	步驟
	先選擇咖啡豆的的品種		使用磨豆機
圖三	步驟	圖四	步驟
	萃取咖啡(兩杯的量)		蒸打奶泡(溫度約 60 度)
圖四	步驟	圖五	步驟

	先將咖啡與牛奶混合		開始拉花
圖五	步驟	圖六	步驟
	成品(顏君庭同學作品)		成品（楊貴順同學作品）

11/3 攝於農業大樓 4F 飲調教室

11 月 08 日飲料調製

課程飲品調製介紹：1、灰姑娘 2、冰紫羅蘭花茶 3、百香果蛋蜜汁

灰姑娘

一、第一支飲品調製材料介紹(灰姑娘)：

1. 材料：新鮮檸檬汁、鳳梨汁、新鮮柳橙汁、紅石榴糖漿；無色汽水
2. 使用器具：可林杯、吧叉匙、量酒器、壓汁器、三角尖刀
3. 裝飾物：柳橙片、紅櫻桃、櫻桃叉、吸管、水果夾

二、第一支飲品調製作法：

1. 取壓汁器製作新鮮檸檬汁，並倒入公杯中備用。
2. 取壓汁器製作新鮮柳橙汁，並倒入公杯中備用。
3. 取可林杯置於工作區。
4. 加入適量冰塊大約 7 分滿
5. 以量酒器取新鮮檸檬汁、鳳梨汁、新鮮柳橙汁，倒入可林杯中。
6. 取吧叉匙量取 1Dash 紅石榴糖漿。
7. 取無色汽水注入約 8 分滿。
8. 用吧叉匙攪拌約 5~8 下。
9. 放置裝飾物於杯上。
10. 取水果夾夾取吸管，放入可林杯中。

三、心得

我一開始覺得這個味道怪怪的一下是紅石榴的味道然後又是鳳梨汁的味道所以我只能用奇妙的味道來解釋。

11/17　咖啡藝術拉花

一、材料：

咖啡豆、義式咖啡機、咖啡杯、填壓器、牛奶、可可、拉花棒、牙籤、小湯匙、鋼杯

二、 注意事項：

(一)蒸打奶泡時手勿直接觸摸蒸氣管，會燙傷。

(二)硬奶泡不可放太久，液面會有坑疤。

(三)咖啡藝術拉花須萃取一杯好的咖啡或是泡一杯可可，用口徑較大的杯子將咖啡或是可可裝起。

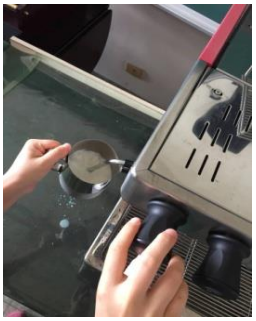
(四)萃取咖啡時用義式咖啡機，必須先檢查機器的溫度及壓力。

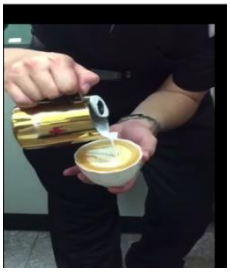
(五)打奶泡時用鋼杯裝牛奶至鋼杯內緣尖嘴下方，將蒸氣棒放入牛奶液面下打開蒸氣，以手摸溫度覺得溫熱即可約 60 度

(六)拉花有分奶泡跟硬奶泡，綿密的奶泡可以用拉的，硬奶泡可以做成立體拉花

(七)在拉花的時候，手指輕握動手腕就好。

四、操作步驟：

圖一	步驟一	圖二	步驟二
	先選擇咖啡豆的的品種		使用磨豆機
圖三	步驟三	圖四	步驟四
	萃取咖啡(兩杯的量)		蒸打奶泡(溫度約 60 度)
圖五	步驟五	圖六	步驟六

	先將咖啡與牛奶混合		開始拉花
圖七	步驟七	圖八	步驟八
	成品(劉彥奇同學作品)		成品（林佑勳同學作品）

11/17 攝於農業大樓 4F 飲調教室

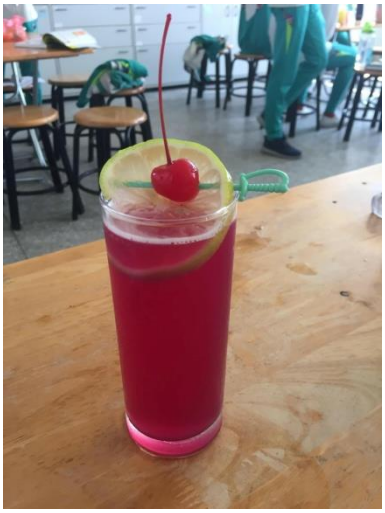
冰紫羅蘭花茶

一、第二支飲品調製材料介紹：

1. 材料：紫羅蘭花茶、新鮮檸檬汁、果糖
2. 使用器具：可林杯、吧叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖酒器、壓汁機、沖壺、三角尖
3. 裝飾物：小圓盤、檸檬片、紅櫻桃、櫻桃叉、吸管、水果夾

二、第二支飲品調製作法

1. **在沖茶器泡紫羅蘭花茶**
2. 將泡好的紫羅蘭花茶加入搖酒器並用雪平鍋冰鎮
3. 在搖酒器加入冰塊後開始搖
4. 到入可林杯後加入檸檬汁
5. 放上裝置物
6. 成品



三、心得

冰紫羅蘭花茶這一杯飲料給我的印象不是很好，因為我看了他的顏色之後不敢喝，所以後面我小嚐一口後，檸檬的味道很重

百香果蛋蜜汁

一、飲品材料介紹

一粒蛋黃、30ml 百香果果露、10ml 蜂蜜、15ml 新鮮檸檬汁、150ml 涼開水

二、飲品作法：

1. 在搖酒器裡加入 8 分滿的冰塊,依序倒入百香果果露、蜂蜜、新鮮檸檬汁、涼開水。
2. 洗手擦手後，分開蛋黃和蛋白，再將蛋黃加入搖酒器中。
3. 蓋上濾蓋後，搖出外杯結霜
4. 最後放上裝置物
5. 成品

三、心得

一開始我們這組沒人敢喝，因為它是用生蛋下去做，但是後面喝意口後發現百香果把蛋的味道蓋住了，所以這是我最喜歡的飲品其中之一

12/27 飲料調製

壹、雪莉登波

一、材料:櫻桃汁、紅石榴糖漿、無色汽水。

器皿:可林杯、吧叉匙、量酒器。

裝飾物；紅櫻桃、吸管。

二、製作過程

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	可林杯加入 8 分滿的冰塊。		以量酒器加入櫻桃汁。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	加入紅石榴糖漿。		注入無色汽水治 8 分滿。
圖片五	步驟五	圖片六	步驟六
	使用吧叉匙攪拌。		放置紅櫻桃、吸管。

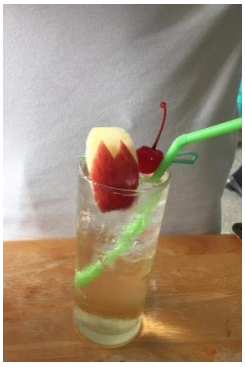
貳、蘋果蘇打

一、材料:蘋果果露、無色汽水。

器皿:可林杯、量酒器、吧叉匙。

裝飾物:V 字行蘋果角、紅櫻桃、吸管。

二、製作過程:

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	可林杯加入 8 分滿的冰塊。		以量酒器加入蘋果果露。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	注入無色汽水至 8 分滿。		使用吧叉尺攪拌均勻。
圖片五	步驟五		
	放置裝飾物及吸管。		

參、水果賓治

一、材料:紅石榴糖漿、鳳梨汁、新鮮柳橙汁、無色汽水。

器皿:可林杯、公杯、吧叉匙、量酒器、壓汁器。

裝飾物:柳橙片、紅櫻桃、吸管。

二、製作過程:

圖片一	步驟一	圖片二	步驟二
	可林杯加入 8 分滿的冰塊。		以量酒器加入紅石榴糖漿。
圖片三	步驟三	圖片四	步驟四
	加入鳳梨汁及新鮮柳橙汁。		注入無色汽水至 8 分滿。
圖片五	步驟五	圖片六	步驟六
	使用吧叉匙攪拌。		放置裝飾物及吸管。

1/3(三)飲料調製

壹、材料

一、冰薄荷奶茶:

(1)成分:6 公克綠茶茶葉、30ml 綠薄荷糖漿、15ml 果糖、25 公克奶精粉

(2)調製法:搖盪法

(3)裝飾物:紅櫻桃、吸管

(4)杯器皿:可林杯、巴叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖酒器、沖壺

(5)工作區:紙巾

(6)其他用品:托盤、海綿刷、抹布

二、冰香草奶茶

(1)成分:6 公克阿薩姆紅茶葉、25 公克奶精粉、25ml 香草糖漿

(2)調製法:搖盪法

(3)裝飾物:櫻桃

(4)杯器皿: 可林杯、巴叉匙、沖茶器、雪平鍋、量酒器、搖酒器、沖壺

(5)工作區:紙巾

(6)其他用品:托盤、海綿刷、抹布

貳、調製過程:

一、冰薄荷奶茶

調製步驟:

圖 1.	圖 2.
步驟 1.將茶葉放入沖茶器內	步驟 2.倒入 4 分滿的熱水

圖 3. 	圖 4.
步驟 3. 將濾網上、下抽壓 3~4 次→置於液面處→浸泡 2~3 分鐘	步驟 4. 雪平鍋加入適量冰塊、水→以備冰鎮茶湯
圖 5. 	圖 6.
步驟 5. 濾網壓至底部→將沖泡好的茶湯濾入搖酒器底杯	步驟 6. 趁茶湯熱度加入糖精粉→以吧叉匙攪拌均勻

圖 7. 	圖 8.
步驟 7. 底杯置放雪平鍋中冰鎮→以吧叉匙攪拌冷卻	步驟 8. 底部加入 7~8 分滿的冰塊
圖 9. 	圖 10.
步驟 9. 以量酒器加入綠薄荷糖漿	步驟 10. 加入果糖

圖 11. 	圖 12.
步驟 11. 搖酒器搖盪至外部結霜→汁液呈細緻泡沫	步驟 12. 將冰奶茶濾入冰內
圖 13. 	
步驟 13 成品	

二、香草奶茶

調製步驟:

<table>
<tr><td>圖 1.
 </td><td>圖 2.
 </td></tr>
<tr><td>步驟 1. 將茶葉放入沖茶器內</td><td>步驟 2. 倒入 4 分滿的水</td></tr>
<tr><td>圖 3.
 </td><td>圖 4.
 </td></tr>
<tr><td>步驟 3.將濾網上、下抽壓 3~4 次→置於液面處→浸泡 2~3 分鐘</td><td>步驟 4.雪平鍋加入適量冰塊、水→以備冰鎮茶湯</td></tr>
</table>

圖 5. 	圖 6.
步驟 5. 濾網壓至底部→將沖泡好的茶湯濾入搖酒器底杯	步驟 6. 趁茶湯熱度加入糖精粉→以吧叉匙攪拌均勻
圖 7. 	圖 8.
步驟 7. 底杯置放雪平鍋中冰鎮→以吧叉匙攪拌冷卻	步驟 8. 底部加入 7~8 分滿的冰塊

圖 9. 	圖 10.
步驟 9. 以量酒器加入香草糖漿	步驟 10. 搖酒器搖盪至外部結霜→汁液呈細緻泡沫
圖 11. 	圖 12.
步驟 11. 將冰奶茶濾入杯內	步驟 12. 成品

參、心得感想

一、冰薄荷奶茶:

薄荷奶茶喝起來清香爽口還帶有奶茶及薄荷兩種混合出來的奇妙味道

二、冰香草奶茶:

香草奶茶喝起來十分順口

1/10 飲料調製

一、熱柳橙金桔汁

	先用一百度熱水溫壺		**選4顆金桔放入壓汁器裡擠出汁**
	將擠出得金桔汁連果皮一起到入溫好得壺中		用榨汁機取出柳橙汁
	將榨好的柳橙汁倒入雪平鍋		將裝有柳橙汁的雪平鍋放置卡式爐加熱
	利用吧叉匙邊攪拌加熱至柳橙汁滾開		將加熱好的柳橙汁倒入裝有金桔汁得壺中
	用香甜酒杯裝入蜂蜜		放上擺飾物，完成

心得感想

金桔的酸跟柳橙的甜彷彿絕配一般，在加入香甜的蜂蜜後綜合了金桔的酸，是我第二杯最愛喝的飲料

二、虹吸式咖啡

(一)先用熱開水溫杯

(二)在下球加入熱水

(三)將酒精燈點燃後放入下球下方

(四)放置壓克力防風架

(五)將上杯得濾網放入並勾住導管口

(六)上杯放入咖啡粉並輕拍使內部咖啡粉平整

(七)將上求插入下球並輕壓使之密合

(八)滾水上升至上球使用木棒輕攪拌咖啡粉與熱水混合

(九)當下球出現大水泡表示咖啡液回流結束酒精燈用蓋子熄滅

(十)將上球往外緣推轉鬆脫後取出

(十一)將溫杯的水倒出倒入咖啡

(十二)擺上糖包、奶油、不銹鋼持於底盤上

(十三)成品

心得感想:

很謝謝老師寫這個計畫,使我們有機會可以嘗試以及學習到這麼有趣的課程,讓我們增廣見聞,回家也可以做給家人品嘗,一起享受美好時

附件二 c59 飲料調製教案

<table>
<tr><td colspan="6">飲料調製課程設計簡案</td></tr>
<tr><td>大單元名稱</td><td>義式咖啡飲品製作</td><td>教學者</td><td>吳雪蓮老師</td><td>教學時間</td><td>1 小時</td></tr>
<tr><td>小單元名稱</td><td colspan="5">榛果咖啡冰沙</td></tr>
<tr><td>班級</td><td colspan="2">休閒農業科三年級</td><td>人數</td><td colspan="2">36 人</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1、學生能學會義式咖啡機萃取技術
2、學生能學會電動攪拌器的飲料調製法
3、學生能學會 jigger 使用方法
4、學生能學會製作冰咖啡的的刀工技術
5、學生能學會飲品餐桌服勤技巧。</td></tr>
<tr><td>評量方式</td><td colspan="5">1、學生實作過程
2、學生心得報告
3、官能品評
4、器具維護與清潔
5、實習場地環境維護與清潔</td></tr>
<tr><td colspan="4">教學活動</td><td>時間</td><td>教學資源</td></tr>
<tr><td colspan="4">一、教學演示及講解
教師講解並示範食材處理及安全注意事項

二、食材分配及洗滌器具
學生分成六組，進行前置作業

三、義式咖啡機及電動攪拌器操作
老師一對一指導學生操作義式咖啡機。
1、需正確取用雙孔(杯)、單孔(杯)的咖啡萃取器。
2、填壓、整平後的咖啡粉，與其理想的水平高度是在濾杯的環狀凹槽線。
3、萃取咖啡前，沖泡頭先測試水壓與沖洗。
4、依題目的成分量，按正確的萃取鍵。
5、萃取出優質濃縮咖啡的駝色乳劑。
6、敲除咖啡渣。
7、將濃縮咖啡、摩卡粉、榛果糖漿及冰塊倒入果汁機攪打均勻。
8、倒入可林杯擠入泡沫鮮奶油並放置吸管完成後呈給客人品評。</td><td>5 分鐘

2 分鐘

30 分鐘</td><td>食材、
講義、
廚房烹調器具</td></tr>
</table>

四、成品官能品評 學生分成六組，學生將成品照相後，進行官能品評及組間交流。 五善後處理 1、沖泡頭必須清洗乾淨。 2、以咖啡機上方的抹布，將手把擦乾，放回咖啡機上方。 3、以操作台的抹布－將咖啡機區擦拭乾淨。 4、將操作台的抹布、拉花鋼杯或奶泡壺、紙巾送回操作台區。每組學生進行工作區及器具的清潔，值日組負責公共區域的整理，由老師檢查確認後方可下課。 六安全注意事項:特別叮嚀學生注意安全 萃取過程如手把鬆落，導致咖啡易爆漿的肇因有:手把未與沖泡頭密合扣緊、為熟練操作技巧、沖泡頭處積渣、咖啡粉填充太滿，或錯用不同機型的手把等。	5 分鐘 8 分鐘	