飲料實務 飲料調製學習單

座號:　　姓名:

義式濃縮咖啡萃取，是以少量熱水加壓，用短時間萃取的方式萃取義式濃縮咖啡(Espresso)，常以不同的面貌，出現在日常中活中，並衍生各種不同的飲品。

1.請依檢定流程與操作流程，寫出每個步驟，說明調製流程與其中的學習重點（含扣分提醒），最後貼上自己與成品的照片。

2.材料學習重點：重焙與淺焙咖啡豆的分別。

3.可參考檢定本

飲料名稱	成分	調製法	裝飾物	杯器皿
冰拿鐵咖啡	14 公克義咖啡粉 150ml 鮮奶 20ml 糖水 加滿冰奶泡	義式咖啡機 直接注入法 漂浮法		·可林杯／小鋼杯／奶泡壺／圓湯匙／雪平鍋／公杯／長柄咖啡匙 · 量酒器／吧叉匙／杯墊

製作流程	學習重點
1. 咖啡機區前置作業　6 分鐘（6 步驟） 2. 調製過程　7 分鐘（14 步驟）	（至少列出 5 項）
	成品照片