



茶藝技術實習成果與心得

111.12.16 陳O文

 代表個人喜好的飲品



ゴゴ

ゴゴ

ゴゴ

ゴゴ

ゴゴ



ゴゴ



冰綠茶多多



先取6g綠茶茶葉，放入沖茶器中，倒一點點熱水(倒杯耳附近)，壓下沖茶器的閘，等一分鐘，準備雪克杯，置入8分滿冰塊，倒入一瓶多多和15ml糖水，再把泡好的綠茶透過濾茶器倒入，蓋上搖勻，倒到可林杯內，完成。

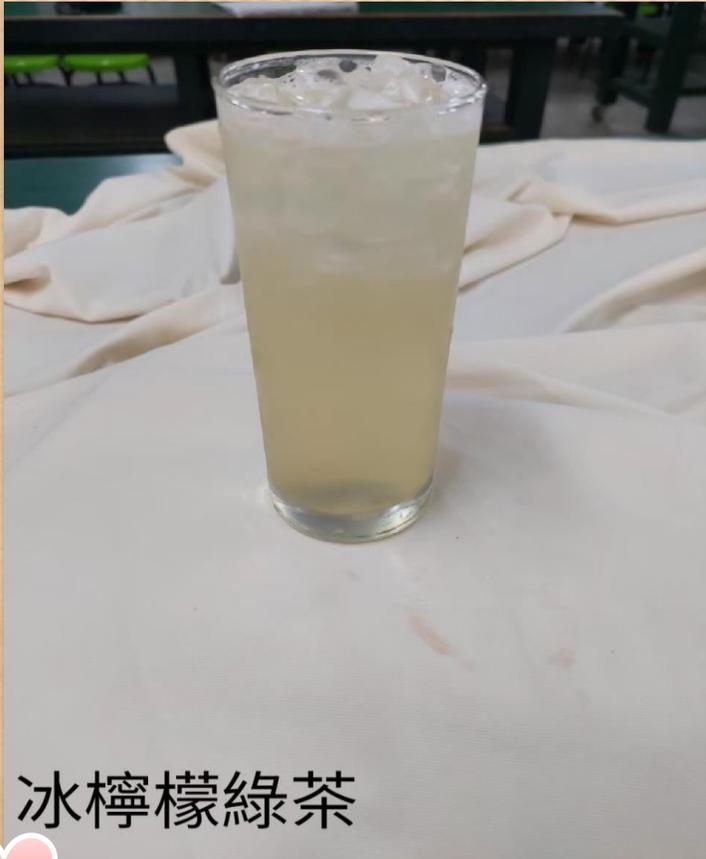
心得：第一次喝到多多綠茶多多，確實是兒童會喜愛的飲品，口味偏甜，多多的酸甜結合綠茶的香氣，光想就口水直流。



冰檸檬冰沙

將一顆半的檸檬榨汁，取60ml，然後倒入果汁機中，加入45ml糖水(建議:怕酸的多加)，置入3杯(可林杯)的冰塊與30ml的冷開水開啟果汁機，約3分鐘至5分鐘，用吧叉匙把冰沙刮入杯中，均勻灑上檸檬絲，即可完成。

心得: 本人很怕酸，所以基本上不喝這個。科學研究檸檬有美容兼健身的效果，這杯冰沙美觀上十分不錯，但糖加太少真的不行，臉會抽筋，味道香氣好，就是酸了點。



冰檸檬綠茶



半顆檸檬榨汁。取6克綠茶茶葉，放入溫好的沖茶器中，先不壓，待一分鐘後把雪克杯打開，濾茶器放上，倒入綠茶放8分滿冰塊、15ml檸檬汁和30ml糖水，蓋上搖勻，倒出便完成。

心得: 從未喝過檸檬綠茶的我，抱著會酸應該不好喝的心情，嚐一下成品，沒想到竟然超級爽口! 不會太酸，還有綠茶的芳香真的很棒!



冰西瓜汁

取西瓜四分之一(約750g) , 切下放入果汁機中取4到6塊冰塊和20ml糖水再將90ml冷開水倒入 , 啟動後 , 置入可林杯便完成。

心得: 和外面賣的果汁不同 , 果粒十足也不會太甜 , 適合少糖及代謝不良族群飲用 , 缺點是種子碎很多 , 記得要過濾 , 做法非常簡單 , 在家也能輕鬆完成。



冰檸檬紅茶

水煮開之後，倒入沖茶器中溫壺，好了後把6g紅茶茶葉放入加煮沸開水至握把一半，待一分鐘左右，將濾茶器放上雪克杯，倒到30ml糖水和15ml檸檬汁，放8分滿冰塊，蓋上搖勻，倒入可林杯，插上檸檬片完成。

心得：味道與檸檬綠茶相似，但它有紅茶的柑橘香氣，不會太酸，算很好喝的飲料。



冰鳳梨冰沙

將鳳梨果肉放入果汁機，放4杯冰塊和
60ml蜂蜜及30ml糖水，啟動(不要太久)
，完成置入可林杯即可。

心得：甜酸十足，鳳梨香氣很夠，怕酸的
可以喝。



冰柚子金桔茶



4粒金桔榨汁。將冰塊八分滿倒入雪克杯中，將2咖啡豆匙柚子醬，沿著吧叉匙放進去，放120ml冷水，加桔汁，倒15ml蜂蜜，蓋上搖勻(要溶)放入可林杯，底下的果肉挖出來鋪上，杯口擺上檸片。

心得: 超級好喝，柚子果醬香加上金桔的微酸，柚皮的微苦加蜂蜜的甜味，這是我喝過飲料裡面非常美味的存在，難怪外面賣那麼貴。



冰金桔檸檬汁

將一檸檬六金桔榨、壓汁，分別放入兩公杯，拿出雪克杯，內加六分滿冰塊，加90ml的冰水和30ml糖水(怕酸多加) 倒入30ml的檸汁和金桔汁，再放冰塊到八分滿，搖勻，倒入可林杯中，加入兩片桔片(榨過)的，完成。

心得: 這是一杯高成本的飲品，富含多種營養及維他命C，但是這也是酸的，酸的可以不要那麼多嗎！很母湯。



冰泡沫綠茶

將6g綠茶茶葉倒入放入溫好的沖茶器中，先不壓，一分鐘後壓兩下，再把濾茶器放上雪克杯，倒出綠茶，放8分滿冰塊35ml糖水，搖晃均勻，搖快速、大力，好後倒出，上面佈滿泡沫，完成。

心得：簡單但搖晃需要技巧及力度，可跟同組接力搖勻成品非常好看。



冰桔茶

拿1包紅茶茶包。取壓汁器榨4粒金桔，熱水壺中的熱水先倒入玻璃壺中，溫壺，水倒掉，玻璃壺掛上茶包，沖110ml熱水，待1分鐘，茶包拿出倒入雪克杯，冰塊8分滿，加75ml柳橙汁、10ml檸檬汁、4粒的金桔汁，和10ml蜂蜜，均勻搖晃，倒入可林杯，完成。

心得: 味道較淡，可使用多一些糖水，淡的原因，有可能是因為橙汁非新鮮柳橙。



冰紅茶



玻璃壺溫一分鐘，秤190ml熱水，放下兩個紅茶茶包，蓋上小搖兩下，等一分鐘後茶包拿出，可林杯放入八分滿冰塊，熱紅茶注入，完成。

心得：非常簡易，第一次做直接注入法，立頓紅茶的口感及香氣真的很特別。



冰葡萄柚綠茶



葡萄柚切半，一人半顆榨汁。

溫好的壺加6g綠茶茶葉，倒入熱水至沖茶器把手下端，輕壓兩下後下壓，待一分鐘左右，透過濾茶器倒入雪克杯，冰塊加入八分滿，將柚汁倒入，加25ml糖水搖勻，倒入可林杯，杯口掛上三角形柚片，完成。

心得：葡萄柚微苦陪襯綠茶茶香，簡直天生一對，果然果汁就是要選擇現榨的，果汁中加點果粒會增加不同的層次與口感，這杯飲品本身就色彩夢幻甜美，有如珍貴的紅寶石。



冰鳳梨柳橙汁

取一顆柳橙和30ml帶皮鳳梨，柳橙縱切去頭成六等份，兩種水果都去皮，鳳梨果肉切成小塊，果汁機拿出，果肉和90ml水倒入，取4到6塊冰倒入，加30ml糖水，蓋上開機打勻，拿出雪平鍋和過濾網，倒進去過濾，完後倒入可林杯，完成。

心得 纖維非常充足，鳳梨的酵素對身體很好，有過濾一點應該會比較好喝，不然像在喝水果泥，但這杯營養豐富。

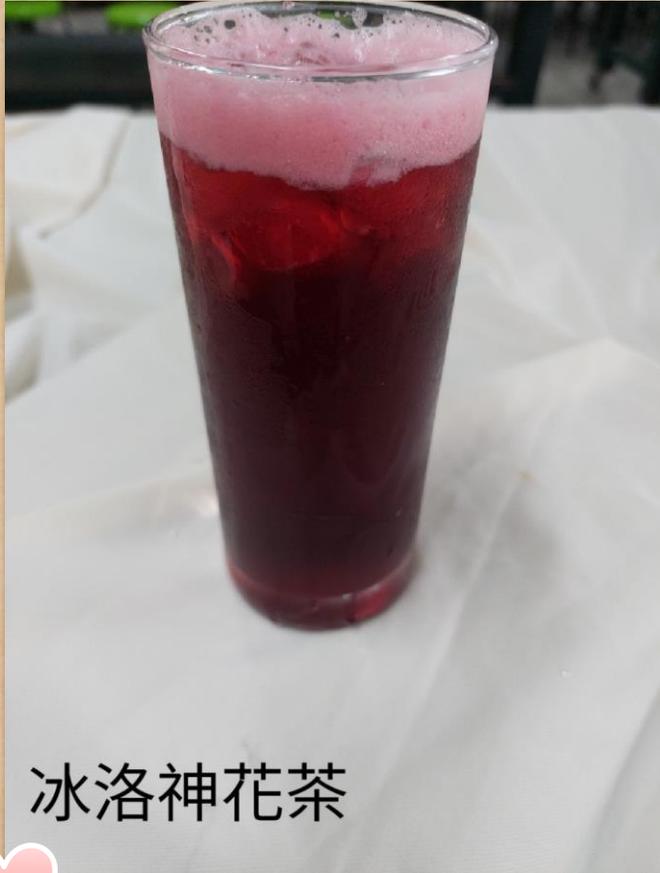


冰伯爵奶茶



取6g茶業(伯爵)和20g奶精，紅茶葉放入沖茶器(溫好壺的)倒入熱水至一杯處，等一分鐘，拿出雪克杯，上口放濾茶器，注入紅茶，再到奶精，非常均勻的拌，放入八分滿冰塊，和25ml糖水，關上蓋子，搖勻，倒入可林杯，完成。

心得: 伯爵奶茶真的很香，如果用的是純奶一定更好喝。



冰洛神花茶



取10朵乾洛神花，拿出瓦斯爐和雪平鍋，先用雪平鍋盛140ml熱水，開火放洛神花，用吧叉匙拌勻，至水色鮮紅，水滾後關火，倒入裝有冰塊的可林杯後，完成。

心得：酸酸甜甜的非常好喝，
本身自己就很喜歡洛神花茶，
但班上還是有人排斥它的味道。



冰木瓜牛奶

取木瓜一片又四分之一，和150ml鮮奶，木瓜縱切四分之一刀越底下去皮，切成小塊，拿出果汁機，木瓜丟入，放5到6塊冰，加鮮奶和糖水20ml(10ml)開機打勻，倒入可林杯，完成。

心得: 這是一杯營養又日常的果汁牛奶，簡單，再家即可完成。



冰蝶豆花檸檬茶



溫沖茶器，放入5朵蝶豆花，加水至下緣，待一分
鐘左右(水溫要高些)拿出可林杯，加九分冰，加
15ml檸檬汁和30ml糖水、30ml水，將濾茶器放
上，加下蝶豆花水，完成。

心得: 水溫可以控制染色速度，藍色深，調
出來才會漂亮。



奇異之吻



可林杯放六分滿的冰，加入奇異果露15cc和檸檬汁15cc，攪拌均勻，柳橙汁(兩顆量)用吧叉匙沿玻璃壁，倒入檸片插上。

心得：味道很特殊，清涼爽口微酸。



冰紅茶拿鐵



取100ml鮮奶，用奶泡壺壓5分鐘，等出現細緻奶泡，取6g紅茶茶葉倒入溫好的沖茶器中，水倒至手把下緣，壓兩下，再壓水面1分鐘多，可林杯裝9分滿冰，加入鮮奶120ml，再加30ml糖水，用濾網倒入紅茶到另一個杯子，接著將吧叉匙擺上，沿著吧叉匙 倒入紅茶後，加上奶泡，完成。

心得: 好看又好喝！但建議糖少放一點。



冰抹茶拿鐵



取60ml鮮奶，用奶泡壺壓5分鐘，等出現細膩奶泡，取3g抹茶粉和30 ml熱水混合，另取170ml鮮奶，倒入可林杯中，加30ml糖水，攪拌均勻，用吧叉匙倒入杯子中，再用湯匙撈出奶泡至可林杯中，完成。

心得: 非常好喝，奶香加抹茶香，口味非常獨特、溫和。



冰奶蓋綠茶

取6g綠茶茶葉和45ml奶油，將沖茶器溫壺，綠茶倒進沖茶器壓兩下(水至標示一杯處，等一分鐘)裝滿冰塊的可林杯放上濾茶器，綠茶倒入其中，加入糖水30ml拌勻，吧叉匙斜放杯壁，倒入奶油，完成。

心得：外觀像奶茶，味道非常濃郁好喝。



熱水果茶



取半顆檸檬榨汁，將紅茶茶包放入溫好的玻璃壺中，將270ml的柳橙汁、30ml的百香果汁以及180ml鳳梨汁混合煮滾，倒入玻璃壺放入檸檬片，等1分鐘後，倒另一杯出來，完成。

心得: 富含維他命C，是一樣營養豐富的飲品。



熱洛神花茶



取10朵乾洛神花，放入雪平鍋，倒8分滿咖啡豆量匙的砂糖，加960ml熱水煮開攪拌，滾了即可連花倒入玻璃壺，另外拿一個杯組倒入，完成。

心得: 熱的洛神花茶感覺和冰的口感不太一樣，但我還是喜歡冰飲。



熱桔茶

將6粒金桔榨汁，取960(四人份)柳橙汁煮滾，取3包紅茶包放入玻璃壺中，熱橙汁倒入，關上待一分鐘，取出茶包，倒入桔汁，放入果粒，另取一杯，完成。

心得: 很溫潤，入喉很舒服，但我不喜歡酸的飲料。



熱抹茶拿鐵



拿出拿鐵玻璃杯放3g抹茶粉，加30ml熱水，攪拌均勻，加入打好泡的鮮奶100ml，完成。

心得: 本身就很喜歡抹茶的味道，這杯真的很美味，抹茶香氣和奶味襯得剛好，很有飽足感。



熱紅茶拿鐵

將紅茶包放入紅茶杯中，取60ml熱水加入，另取100ml牛奶，放入拉花鋼杯，拿到咖啡機下打蒸氣，奶泡至手摸不住的溫度，倒入泡好的紅茶中，用湯匙撈出奶泡，完成。

心得:雖然味道很淡，但是可以隱約品嚐出茶與奶的香氣。



熱桂圓紅棗茶

將紅棗切開，320ml水倒入龍眼乾煮出甜味，丟入紅棗，滾後兩分鐘加糖，接著倒入玻璃壺(全部)另倒一杯，完成。

心得: 這是冬季補身的熱飲，可說是家喻戶曉，但我還是不能接受那個味道。



熱百香柚子茶



雪平鍋取2咖啡豆匙的柚子醬，加30g百香果汁、210g柳橙汁（橘子），和240ml開水，用瓦斯爐煮滾後，倒入玻璃壺內，另倒出一杯，完成。

心得: 不會太酸，感覺很養生，小孩也會喜歡拍照起來也很好看。

單耳兔:

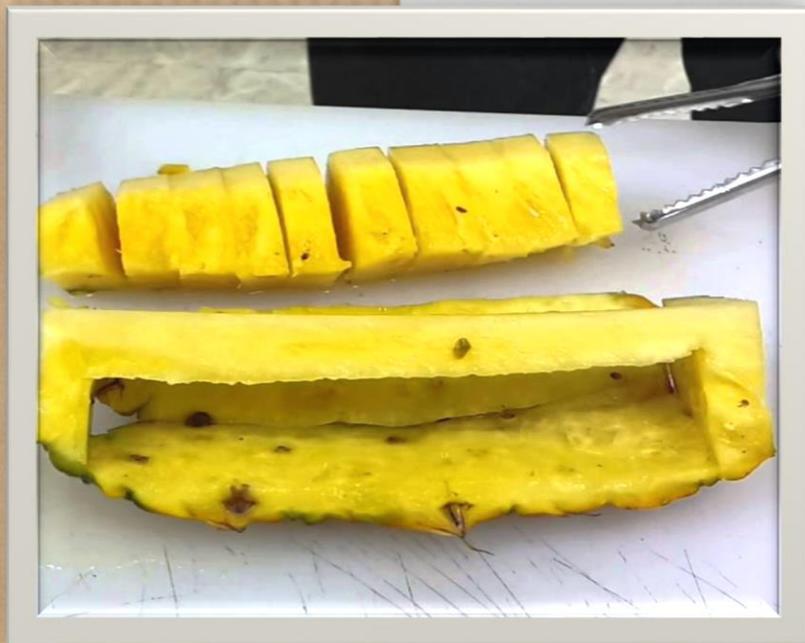
一半裡面三分之一的檸檬片，由屁股處一刀弧狀划下，刀頂開，選一邊在底部約一公分處斜切下刀，一公分外的果皮內折，果肉上切淺淺一刀，掛上杯子完成。



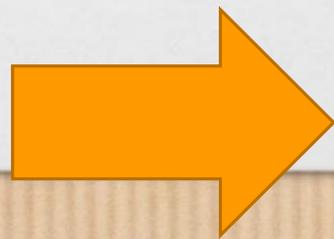
os: 其實不好切 😞

鳳梨船:

四分之一鳳梨，先橫切梗下方，再縱切兩旁，然後切塊過去，
切底前後推，完成。



非常容易



謝謝各位 ❤️

感謝吳O珍老師的教導
讓我學會製作飲品 認識更多的器具
自己製作的飲品相對健康 喝得比較安心

大放異彩

