

# 南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	飲料製備
課程編碼	MON07602
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅一甲
開課教師	葉佳聖
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	三 12 13 14 教室 T0603
必選修	必修
課程概述	課程簡介、基本調製及開店器具介紹。 What is cocktail ? Applied of beverage making. 傳統及花式調酒及比賽。
課程目標	市售各式飲料製作學習，含咖啡、茶類、果汁及雞尾酒，可用於開店
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The basic.基茶調製(紅、綠、青、潛、烏、麥)</li> <li>2.茶類甜品好搭檔之製作(波霸、珍珠、桔醬、綠豆湯、綠豆蒜、芋圓、糖水)(新鮮波霸及珍珠粉圓、桔子、綠豆、綠豆蒜、芋圓、外帶杯)</li> <li>3.紅茶冬瓜變(冬瓜塊 3 斤、lemon/10、coke/2L、ice cream powder/1L、奶精、粉圓、布丁粉)及綠野仙蹤(梅子、紫蘇梅果、蘋果糖漿、百香果糖漿、葡萄柚糖漿、奶精)</li> <li>4.冰淇淋製作(兩種冰淇淋粉、新鮮香草、抹茶粉)、雪泥機(即溶咖啡、奶精、果糖、果醋、果汁)及飲料機(柳橙糖漿、百香果糖漿、古早味紅茶、二砂)操作及製作，爆米花機(奶油、玉米)</li> <li>5.紅茶比一比(各式紅茶葉)、各式奶茶(可可粉、焦糖醬)、凝膠類點心製作(現成粉製品、愛玉子 50g、棉布袋、石花菜 100g、檸檬)(魔力點子、奶精、新鮮粉圓)</li> <li>6.飲料的秘密、冰砂養樂多(冰砂機之使用、kiwi/10、lemon/2 斤、養樂多/35、鳳梨罐/5、番茄/大 3 顆、酸梅粉/1 包、水蜜桃罐/2 罐、蔓越莓乾/1 包、蔓越莓汁/1000ml、蘋果糖漿/1 瓶、蘋果/6、咖啡冰沙粉、外帶杯)</li> <li>7.咖啡基本原理(單槍)、各式熱咖啡沖泡法(咖啡粉)、奶泡製作(手打及蒸氣)</li> <li>8.期中考</li> <li>9.仙草創世紀(仙草濃縮液、長春鮮奶油、太白粉/1 包)、新鮮青草熬煮、洛神花茶(洛神花瓣、梅果、愛玉粉、鳳梨罐、蘋果、檸檬)、酸梅湯製作</li> <li>10.冰咖啡集中營(熱咖啡粉/1 pound、鮮奶/2L、泡沫鮮奶油、巧克力醬、可可粉、焦糖醬、冰淇淋)、drip 式冷縮冰咖啡、冰滴咖啡製作</li> <li>11.經典雞尾酒、創意雞尾酒、蕃茄健康雞尾酒(蕃茄汁/600ml×4、啤酒/600ml×4、清酒、白葡萄酒、7-up/2000ml)、油切綠茶(油切綠茶葉、蘋果糖漿、桂</li> </ol>

	花糖漿、砂糖)、油切綠茶、酒測器、酒精度量器、蘇打瓶氣彈 12.紅白酒介紹及試飲(牛排豬排魚排) 13.什麼是酒測值？酒精生化。創意飲料調製。 14.特色酒吧、吧台、茶吧、咖啡店、果汁吧介紹。 15.酒的誘惑觀賞。 期末考
英文大綱	1.Black tea, green tea and oolong tea preparation. 2.Some material preparation mixed with tea. 3.Tea added with several syrup. 4.Compared with six kind of black tea. 5.Different Coffee preparation methods.
教學方式	
評量方法	
指定用書	自編講義
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	