

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(與夜四技餐旅一丙合開)T0603
課程編碼	MOP00701
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅一甲
開課教師	郭天生
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	
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"> 1.The basic.基茶調製(紅、綠、青、潛、烏、麥) 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) 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) 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) 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) 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) 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) 8.期中考 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 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 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

	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	
教學方式	
評量方法	
指定用書	
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	