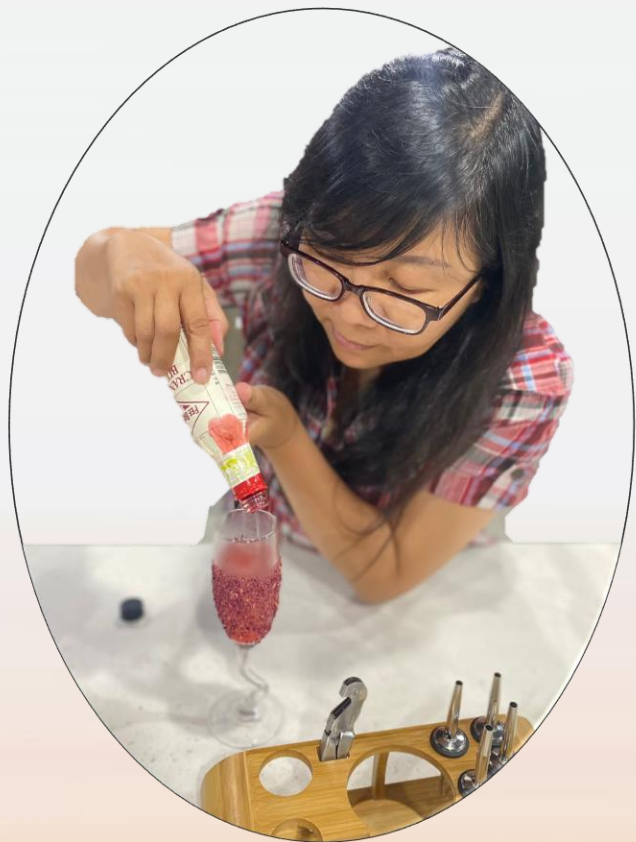


# 飲料調製實務與實作



分享人：黃蔚仙老師

# 前言：教育部國民及學前教育署高級中等學校及特殊教育學校集中式特教班服務群課程推動



- 為因應高級中等學校教育階段之身心障礙集中式特殊教育班（含特殊教育學校）學生之需求，教育部自104年起委請國立臺灣師範大學特殊教育系盧台華教授及其團隊籌畫〈十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要〉（以下簡稱服務群課綱）。服務群課綱係根據〈十二年國民基本教育課程綱要總綱〉與〈十二年國民基本教育特殊類型教育課程實施規範〉（以下簡稱課程實施規範），以「自發」、「互動」及「共好」為基礎，以適性揚才、成就每一個孩子為願景，培養就讀於高級中等學校身心障礙集中式特殊教育班學生具備務實致用及終身學習的能力，以達自立生活與社會參與之最終目標。

（節錄自教育部國民及學前教育署高級中等學校及特殊教育學校集中式特教班服務群課程推動工作圈簡介）

# 十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要



- 服務群課綱涵蓋  
 「餐飲製作」、「家務處理」、「生活照顧」、「車輛整配」、「門市」、「農園藝」、「物品整理」、「產品加工」、「產房紓壓」、「健館」、「按摩」、「旅」、「12項技能領域」

# 飲料調製實作課綱內容

## (三十二) 飲料調製實作

### 1. 學習表現：

- 服務-技-餐技Ⅲ-1 了解不同飲料類型與相關器具使用原則，展現飲料調製的相關職能。
- 服務-技-餐技Ⅲ-2 具備調製飲料工具與機具的基礎操作技能，落實職業安全與食品衛生知識的維護能力。
- 服務-技-餐技Ⅲ-3 熟練飲料調製食材辨識與機具使用維護能力，具備資訊運用及符號辨識能力。
- 服務-技-餐技Ⅲ-4 依據不同對象的飲食需求進行適切調整，展現飲食生活美學，精進生活品質。
- 服務-技-餐技Ⅲ-5 了解相關勞動權益與食品安全衛生的法令規章，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。



# 飲料調製實作課綱內容

## 2. 學習內容(詳見附件表一)

### 3. 教學注意事項

- 3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。
- 3.2 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式（如：不同秤量工具及輔具等），以利學生學習。
- 3.3 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並進行安全宣導（如：安全操作刀具或電器及使用熱水方式）。教學場域應準備相關防護具，建置適當防護設備及緊急處理流程。
- 3.4 考量學生個別身體狀況（如：食物過敏）選擇飲食；教學活動成品可能含較多醣份或脂肪，若成品直接提供學生食用，宜考量個別學生飲食限制，並指導學生留意日常三餐熱量攝取。
- 3.5 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如：校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。並可鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生，參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。

# 飲料調製實作課程教學與建議

1. 飲料調製實作課程手冊草案(詳見附件表2)
2. 飲料調製丙級技能檢定學科及術科教材:  
飲料調製丙級技能檢定的術科共有90小題  
皆為無酒精飲品，術科抽6題考。

\*操作實例:

**濾杯式熱咖啡、奇異之吻**

3. 坊間常見販售飲品:連鎖飲料店、餐廳、星  
級飯店附設餐廳、餐酒館。

\*經典調酒操作實例:

**柯夢波丹、自由古巴**



# 飲料調製實作課程教學與建議

## 1. 常見飲料調製材料的量測：

一顆檸檬約 40cc；一顆柳橙約 60cc；一顆葡萄柚約 120-150cc；14-16 顆金桔約 30cc；15g咖啡粉約 1.5 咖啡匙；6g 茶葉約 1 咖啡匙。

## 2. 現壓（榨）新鮮果汁倒入公杯，再以量酒器取用正確用量。

## 3. 裝冰塊原則：

- 直接注入杯內的果汁類約5-6分滿，汽水類8分滿。
- 搖盪法的搖酒器（雪克杯）約7分滿的冰塊，搖盪至搖酒器外部即可。



# 飲料調製丙級技能檢定的術科題目

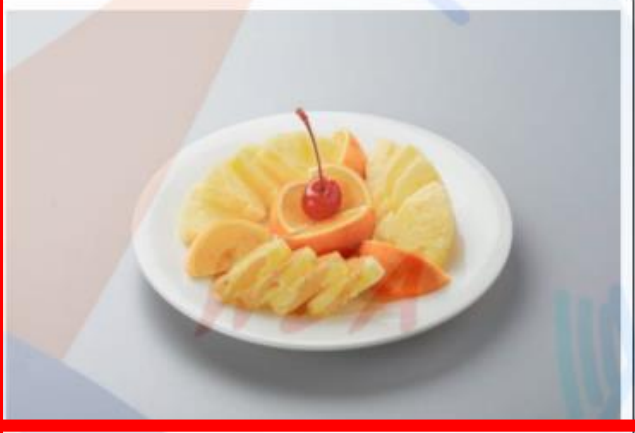


實例

1060302-A603/奇異之吻



1060302-A604/柳橙鳳梨盤



1060302-A605/冰柳橙鳳梨汁



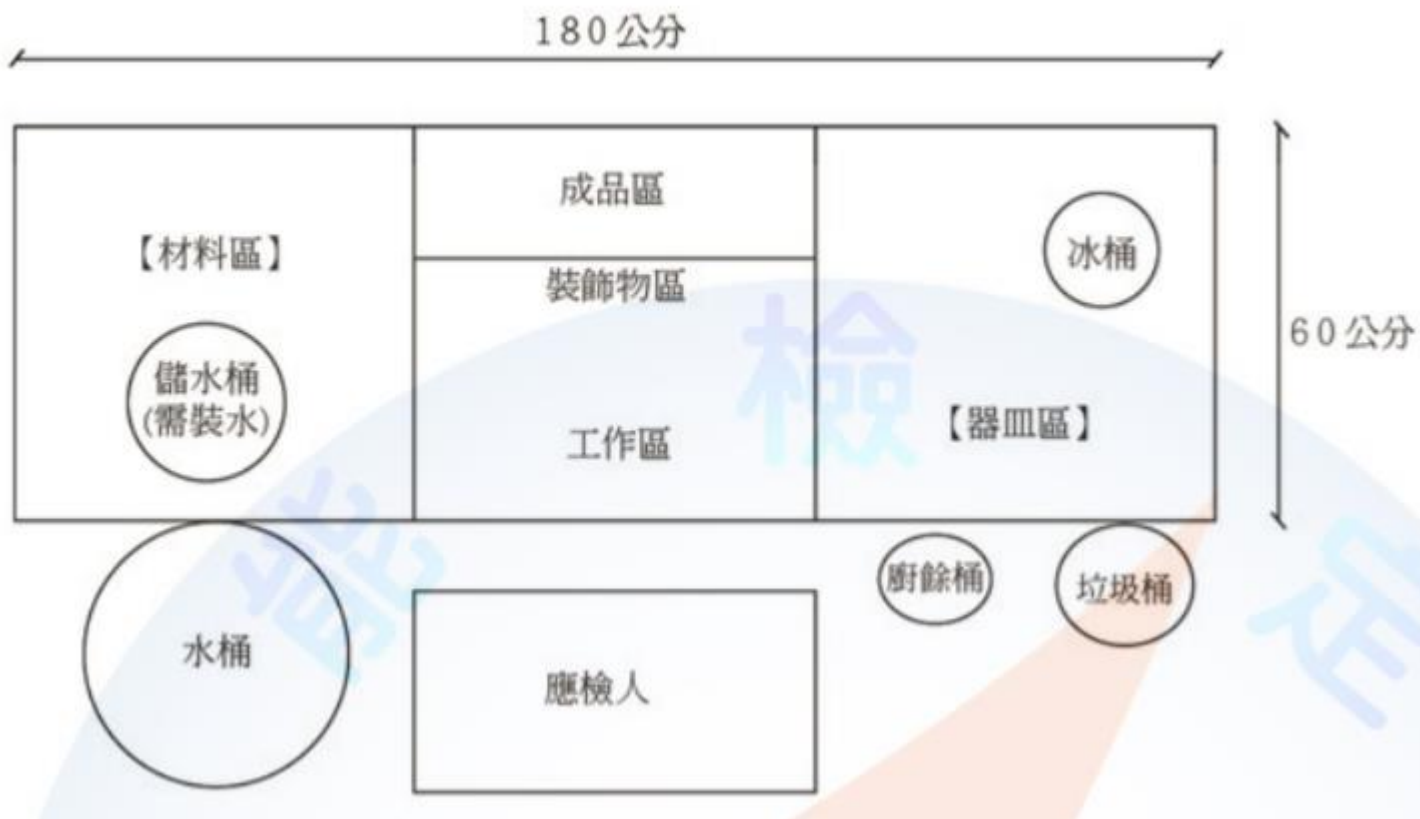
1060302-A606/濾杯式熱咖啡





# 飲料調製丙級技能檢定操作台示意圖

(附圖二) 操作檯平面圖



# 濾杯式熱咖啡

## 一、前置作業6分鐘

- 咖啡粉15g
- 裝飾物：糖包、奶油球
- 杯器皿：

咖啡杯組/沖壺/過濾杯組

(附圖三) 器皿區擺放參考圖



# 濾杯式熱咖啡

## 二、調製過程7分鐘

1. 洗淨、擦乾雙手。
2. 取沖壺加熱水。
3. 進行溫壺、溫杯及匙。
4. 濾紙放入咖啡過濾杯內用水果夾撐開，取咖啡粉加入濾紙中輕拍使咖啡粉平整。
5. 溫壺內水倒掉，置放咖啡過濾杯，取沖壺以少量熱水中心往外先沖濕悶蒸20-30秒。
6. 中心往外繞圈在濾紙上慢慢沖入熱水約150ml。
7. 移開濾杯，把溫杯溫匙水倒掉後將咖啡液倒入咖啡杯內將成品至於咖啡底盤上。
8. 取水果夾夾取糖包及奶油球置於杯盤上。
9. 置於成品區即成。



# 奇異之吻

調製法：直接注入法+漂浮法

一、前置作業6分鐘

- 30ml 奇異果果露
- 15ml 新鮮檸檬汁  
(約半顆檸檬)
- 8分滿新鮮柳橙汁  
(約3顆柳橙)
- 裝飾物：紅櫻桃、吸管
- 杯器皿：

可林杯/吧叉匙/公杯/量酒器/壓汁器



泰國 Ocean  
厚底可林杯

容量：340ml  
高度：15.7cm  
口徑：6.3cm



# 奇異之吻

## 二、調製過程7分鐘

1. 洗淨、擦乾雙手。
2. 用壓汁器將檸檬、柳橙分別壓汁倒入公杯。
3. 可林杯下鋪餐巾紙後放冰塊入杯約6分滿。
4. 以量杯量30ml奇異果露倒入可林杯內。
5. 量15ml檸檬汁倒入可林杯內後吧叉匙攪拌混和。
6. 以吧叉匙背面稍傾斜用漂浮法注入柳橙汁於杯內約8分滿。
7. 取水果夾夾取裝飾物櫻桃平放於杯口上。
8. 取水果夾夾取吸管於飲料內。
9. 置於成品區即成。



# 雞尾酒(Cocktail)的調製參考

基(烈)酒	香甜酒(Liqueur)	配料	器皿	裝飾 Garnish(可食用)
白蘭地	藥草香料類	碳酸飲料類	可林杯(Collins)	檸檬
威士忌	水果類	果汁類	雞尾酒杯(Cocktail)	柳橙
萊姆酒	堅果種子、核仁類	乳製品	酸酒杯(Sour)	櫻桃
琴酒	特殊類(蛋酒、奶酒)	咖啡因類	高飛球杯(High Ball)	橄欖
伏特加	釀造酒(啤酒、葡萄酒等)	冰塊	香甜酒杯(Liqueur)	洋蔥
龍舌蘭		糖水	古典酒杯(Old Fashioned)	各式水果
台式烈酒(高粱、茅台等)				鹽、糖...



# 經典調酒柯夢波丹 (cosmopolitan)



1. 柯夢波丹 (cosmopolitan) ，又稱為大都會雞尾酒，因美國影集《慾望城市》女主角凱莉愛喝而一炮而紅大受女生歡迎，是蔓越莓雞尾酒中的經典款。

2. IBA指定配方：

40ml 伏特加 + 15ml 君度橙酒 + 15ml 現榨萊姆汁 + 30ml 蔓越莓汁

3. 國際調酒師協會 (International Bartenders Association) ，是一個在1951年於英國托基成立，專門管轄世界調酒事務及制訂製作雞尾酒標準的組織。每年，該組織也會舉行世界雞尾酒大賽和世界花式調酒大賽。

# 經典調酒柯夢波丹 (cosmopolitan)

調製法：搖盪法(Shake)

一、材料：

\* 40ml 伏特加

\* 15ml 君度橙酒

\* 15ml 檸檬汁(約半顆檸檬)

\* 30ml 蔓越莓汁

裝飾物：紅櫻桃、檸檬、柳橙皮皆可

杯器皿：

馬丁尼杯/搖酒器(雪克杯)/公杯/量酒器/壓汁器





# 經典調酒柯夢波丹(cosmopolitan)

## 二、調製過程

1. 洗淨、擦乾雙手。
2. 用壓汁器將檸檬壓汁倒入公杯。
3. 冰杯後的玻璃杯置放於餐巾紙上，再放冰塊入搖酒

器(雪克杯)約7分滿。

4. 以量杯依序量40ml伏特加、15ml君度橙酒、15ml檸檬汁、30ml蔓越莓汁入搖酒器(雪克杯)杯內。
5. 蓋上雪克杯蓋後搖盪至杯身結霜。
6. 倒入冰杯好的玻璃杯再放入裝飾物即成。

PS:如果是用波士頓搖酒器須以隔冰器濾過冰塊入杯



# 經典調酒自由古巴(Cuba libre)

- 是一款高球雞尾酒，由可樂、蘭姆酒加冰塊調製而成，大多配方中還包括萊姆汁。傳統上使用的可樂為可口可樂，基酒則用百加得等品牌的淡蘭姆酒。然而，實際上這款雞尾酒可以用不同品牌的蘭姆酒及可樂進行調配，並且加不加萊姆汁均可。
- 自由古巴起源於20世紀初的古巴。當時，古巴在美西戰爭中取得了獨立，隨之這款雞尾酒在古巴、美國和其他國家逐漸流行開來。它的配方簡單，原料廉價，並且哪裡都買得到，使其成為世界上最受歡迎的酒精飲料之一。酒評家通常視之為一款再平庸不過的酒飲，但它仍因自身重要的歷史意義而聲名遠揚
- 以上資料取自維基百科



# 經典調酒自由古巴(Cuba libre)

調製法：直接注入法

一、IBA 官方酒譜：

\* 120 ml 可樂

\* 50 ml 白蘭姆酒

\* 10ml 檸檬汁(約半顆檸檬)

裝飾物：檸檬角、柳橙皮皆可

杯器皿：

高飛球杯(可林杯替代)/公杯/量酒器/壓汁器

右下圖來源：<https://www.slideserve.com/jovan/1550919>



Collins Glass  
可林杯

常用來裝  
長飲飲料  
容量約  
360~420ml

Highball Glass  
高飛球杯

常用來裝  
碳酸飲料  
容量約  
240~300ml

# 經典調酒自由古巴(Cuba libre)

## 二、調製過程

1. 洗淨、擦乾雙手。
2. 用壓汁器將檸檬壓汁倒入公杯。
3. 玻璃杯置放於餐巾紙上，再放冰塊入杯約7分滿。
4. 以量杯量50ml蘭姆酒、10ml檸檬汁入杯內。
5. 倒入120ml可樂入杯內。
6. 再放入裝飾物裝飾即成。

