

長榮女中 108 學年度特色招生【餐飲管理科-茶飲文化班】術科考試範例

一、術科說明：術科說明：實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶 (1)流程正確 50%(2)茶湯顏色正確 25%(3)沒冰塊扣分 25%，總成績為 100 分。

二、實作操作（調製一杯冰阿薩姆紅茶）：

1. 前置作業 6 分鐘

(1)成分：1 包紅茶包 水蜜桃果露 30ml

(2)調製法：直接注入法

(3)杯器皿：可林杯/杯墊/吧叉匙/耐熱玻璃壺/雪平鍋/量酒器/沖壺

2. 調製過程 7 分鐘

(1)取沖壺，加熱水。

(2)洗淨、擦乾雙手。

(3)將茶包放入耐熱玻璃壺，倒入 170ml 熱水沖泡紅茶包。

(4)可林杯加入冰塊 9 分滿。

(5)倒入紅茶湯，加入水蜜桃果露。

(6)攪拌。

(7)置於成品區即成。