

# 咖啡 - 餐點製作

【學會甚麼？】：咖啡機基本操作、咖啡粉處理、打奶泡、美式咖啡、焦糖拿鐵、純拿鐵

製作者：苗栗高中 103 吳念寬

# 簡報前言

作者覺得會做菜的男人太帥了，於是在自主學習課程中規劃了一個菜單，準備透過空下來的時間來一個接一完成。

同時也會在空閒之餘，製作出簡報來讓其他人一起觀摩整體的製作過程！

作者的 IG ([onion.owo](https://www.instagram.com/onion.owo)) 也會同步發布貼文！

# 『製作過程』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:08

**【基本材料】**  
**咖啡機、(裝、壓平)咖啡粉的**  
**器具、杯子、咖啡豆。**



【器具介紹】  
裝咖啡粉的器具。



**【裝咖啡粉】**  
**從咖啡機上卸下器具。**



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:09

【壓平咖啡粉】  
壓平器具中的咖啡粉。



【咖啡機介紹】  
電源、產出咖啡粉、一份濃  
縮咖啡。



**【產出濃縮咖啡】**  
將裝咖啡粉的器具裝上固定  
槽，並將杯子對準出水口。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:11

**【丟掉使用過的咖啡粉】**  
**把用過的咖啡粉丟掉。**

**【打奶泡】**  
倒入杯子容量一半的牛奶。



## 【打奶泡】

把杯子靠好，按下咖啡機打奶泡的按鈕，當杯子溫度達到一定程度後即可關閉。

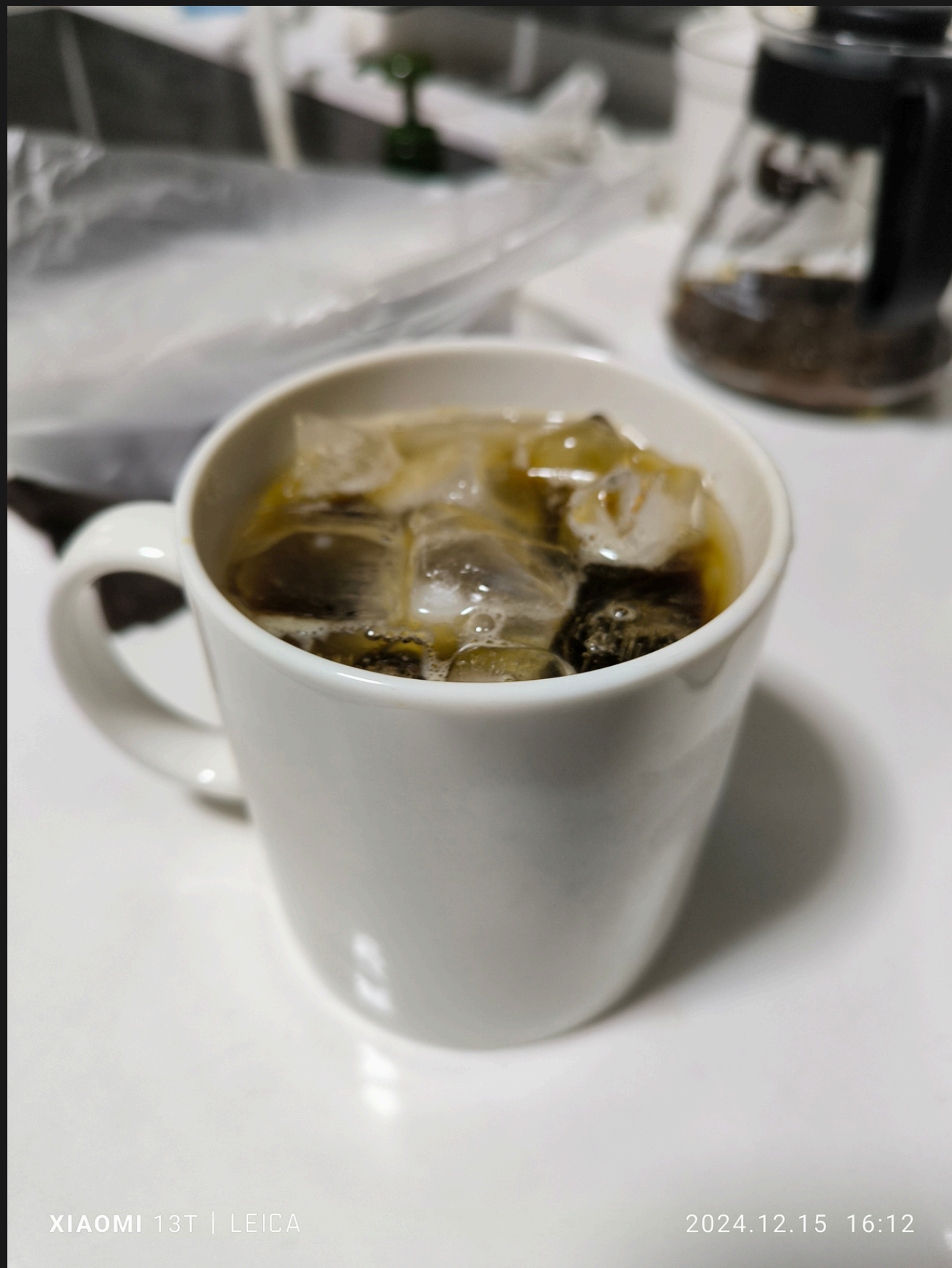


XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:23

**【加入焦糖】**  
**把焦糖加進去然後開始攪拌。**

『成品展示』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:12

# 美式咖啡



# 焦糖拿鐵



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:33

# 純拿鐵