

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) 也會同步發布貼文！

『製作過程』



【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。



【壓平咖啡粉】
壓平器具中的咖啡粉。

XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:09



【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。



【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



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:23

焦糖拿鐵



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.15 16:33

純拿鐵