

# 手搖飲 - 餐點製作

【學會甚麼？】：飲料糖份控制、手搖基本技巧

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！

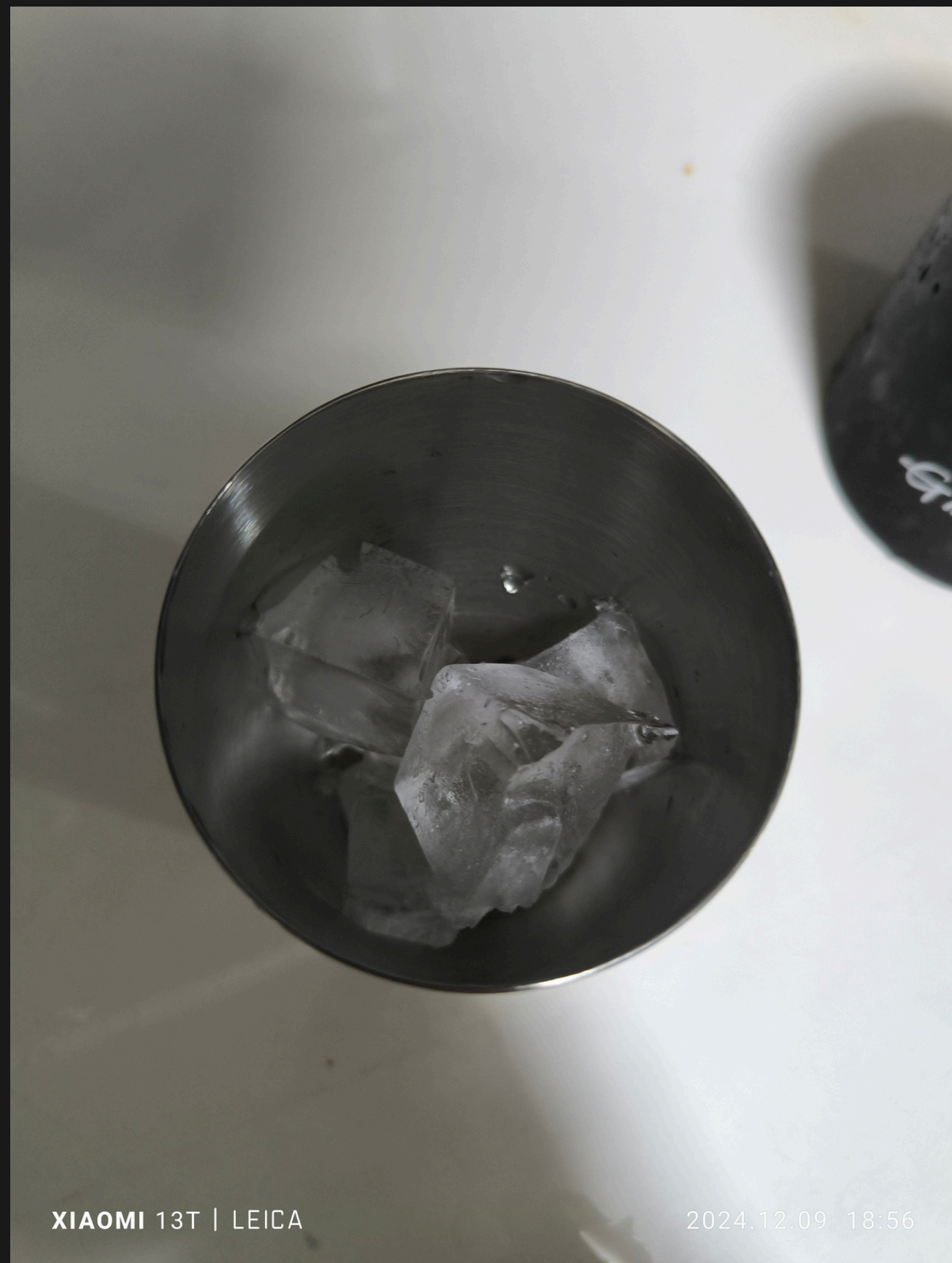
作者的 IG ([onion.owo](https://www.instagram.com/onion.owo)) 也會同步發布貼文！

# 『製作過程』



**【準備空杯】**  
準備一個有蓋子的杯子。





**【放入冰塊】**  
**加入冰塊，依照這個大小大概需  
要八顆。**



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.09 18:56

**【倒糖】**  
依照個人喜好去調配糖的份量。





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.09 18:58

**【倒入茶水】**  
**茶水需要預先準備好，然後不要**  
**倒太多，杯子會吐。**



**【搖飲料】**  
確認蓋子有沒有蓋好，之後開始  
搖晃杯子 (大概一分鐘以內，看  
搖晃的速度)，讓糖可以完全溶  
進去。



『成品展示』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.09 19:01

# 成品