

神奇的空 飲的米斗

北斗七星



飲米斗小資料

漸層飲料是用不同液體之間的密度，比重差異產生自然的層次變化，才會有視覺效果。

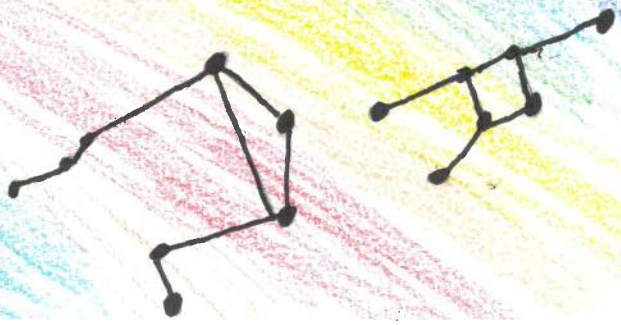


☆☆☆☆



動機

我們之前都在夜市看到賣星空飲料的攤子，一杯都要40元以上，所以我們想自己做看看！



器材:

量杯



杯子



雪碧



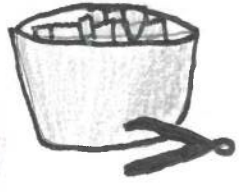
綠茶



果汁



冰塊



蝶豆花



蔓越莓



果糖



注意!

① 甜度要不同

分為:

甜: 0	→ 無糖
甜: 10	→ 還好
甜: 100	→ 最甜

② 倒飲料時要「慢慢」der

③ 記得洗手

飲料不需一樣
只要甜度不同。

如果不知道甜度可以看後面「表格」

營養標示	
每一份量	100ml
本包裝量	300ml
00	xx ml
000	xx kg
000	xx kg
糖	xx gm

可以看



提示: 每層飲料 100ml
冰塊 滿

準備好了就開始吧



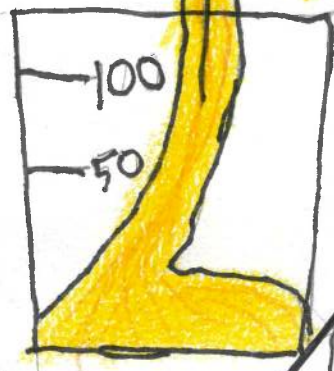
沒加果糖版

先量好刻度
(100ml)

柳木橙汁

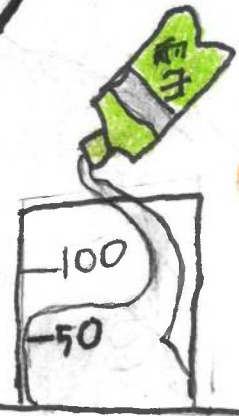
orange juice

木糖



① 加入冰塊
② 加入量好的飲料

持續加入飲料



想一想：
要如何做才會
讓分層更明顯？
??

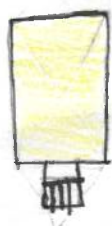


要改變的因素有:

糖的份量大小



完成



→ 綠茶



對啲!

那要什麼和那變件啲!



最後放綠茶。



→ 柳橙汁



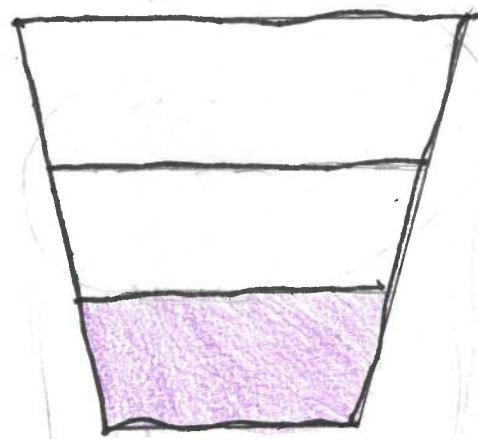
就是放柳橙汁。



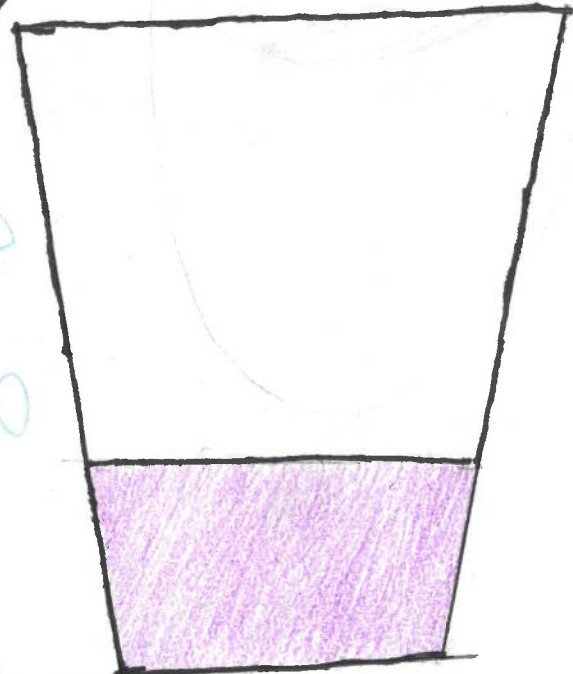
放冰塊



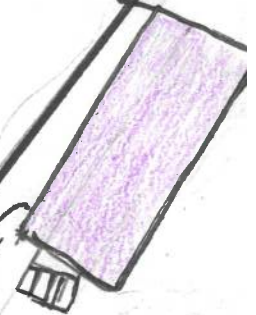
雪碧



再放雪碧放完後放冰塊



果糖和蔓越莓加入攪拌



蔓越莓



果糖

謝謝

①

②



最終技巧~

- 1. 飲料慢慢加.
 - 2. 甜度差距越大分層更明顯.
 - 3. 可以沿著杯壁加
 - 4. 冰塊的數量越多越好
- 心得:
- 黃亮緯: 我覺得非常好玩!
- 林家豪: 我覺得很有趣!
- 江靜寧: 我覺得很神奇!
- 張玉君: 我覺得很厲害!

