

新興高中國中技藝教育課程 商業與管理群

下午茶行銷競賽 作品集

113學年度第一學期。文昌國中

指導老師：曾筱晴



李承嶽

長島冰茶

2024 / 01 / 10

新興高級中學 | 國貿商經科

李承嶽

特色

長島冰茶取名冰茶，卻是在沒有使用紅的主要茶的情況下，調製出具有紅茶色澤與口味極具特色的雞尾酒。調製成份為伏特加、龍舌蘭酒和琴酒，酒精濃度大約30%。

味道微辣而帶有可樂的氣味，適合餐後飲用。

因為口味香甜，蓋過濃烈的酒精味，使人不知覺的飲用過量而酒醉，因此有「失身酒」的稱號。



李承嶽

起源



Robert "Rosebud" Butt聲稱他發明了長島冰茶，他於1972年在紐約長島的橡樹灘客棧工作時創造了這種以四種基酒混製出來的飲料。

另一種不同的說法為1920年代美國禁酒令期間，由田納西州金斯波特的一個名為長島的當地社區的一位「老人畢曉普」發明出來的，並取名「冰茶」以躲避禁酒令。然後，這種飲料由老人畢曉普的兒子蘭森·畢曉普改良。

李承嶽

調製方式

- 一份琴酒
- 一份蘭姆酒
- 一份龍舌蘭酒
- 一份橙皮酒
- 半份酸甜汁或檸檬汁
- 一片檸檬
- 可樂

將所有材料放入可林杯中，然後添滿可樂以產生類似紅茶的顏色，最後在杯緣用檸檬片裝飾。



李承嶽

舒芙蕾

2024 / 01 / 10

新興高級中學 | 國貨商經科

李承嶽

特色

有著鬆餅的長相和口感,但
又不失本身厚實鬆軟的口
感,搭配一些水果或是果醬
都很好吃是一個很美味的
甜點



李承嶽

起源

舒芙蕾，又譯蛋奶酥，梳乎厘、或稱作舒芙蕾，是一種源自法國的甜品，經烘焙後質感輕而蓬鬆。做成鬆餅後常稱為「厚鬆餅」(souffle pancake.) 主要材料包括蛋黃及經打勻後的蛋白。

Soufflé 一字來自法語中一個動詞的過去分詞，意思是「使充氣」或簡單地指「蓬鬆地脹起來」 - 恰如其分地描述烘焙當兒蛋白與卡士達結合時的情況。雖然多製成甜品，但也可以加入起司或馬鈴薯當成正餐食用。



李承嶽

製作方式

所需材料：

蛋白2粒、蛋黃一粒、麵粉一湯匙、糖二湯匙、
牛奶五十毫升、香草精適量



先把烤箱預熱至200攝氏度，把牛奶放進微波爐加熱。
加一湯匙的糖在蛋黃中並打至淡黃色，加入適量的香草精拌勻。
篩過麵粉，加入步驟2的蛋黃中，並拌入已加熱過的牛奶，放涼備用。
將蛋白打至起泡，並加入剩餘的糖打至企身。
將步驟三的混合物加入蛋白中拌勻，並倒入杯中至八分滿。
放入預熱的烤箱，烤約15分鐘。

陳柏宇

珍珠奶茶



1. 將200cc熱紅茶湯, 50g奶精, 30cc果糖倒入雪克杯中並攪拌均勻
2. 再加入冰塊至7分滿, 以雪克杯搖勻
3. 準備透明飲料杯, 加入珍珠, 倒入已經搖勻的奶茶

陳柏宇

1. 模型內裡四周刷上奶油備用
2. 巧克力和奶油隔水加熱融化。離火放涼
3. 全蛋、蛋黃、鹽巴和糖攪拌均勻
4. 蛋液慢慢加入巧克力糊攪拌均勻
5. 加入過篩麵粉
6. 輕輕攪拌至無粉狀
7. 倒入模型
8. 預熱烤箱220度。烤8分鐘立刻出爐
9. 稍放在架上冷卻一下再享用

熔岩蛋糕



田若琳



鮮奶茶

香濃可口品質絕佳

源於台東

使用大吉嶺紅茶

生乳 紅茶

使用初鹿生乳

帶有果香而濃郁

源於印度

田若琳

舒芙蕾

- 混合著淡淡的奶香
- 甜而不膩
- 蓬鬆柔軟



劉芸好



BOBA TEA

珍珠奶茶

台灣之光



劉芸好

珍珠奶茶配料



紅茶:

品名：皇家伯爵茶

成份：精選紅茶、佛手柑香料

原產地：波蘭

奶精:

品名:雪印奶油球

原產地:日本

珍珠:

品牌：魏姊包心粉圓

產地：台灣



建議售價60\$(TWD)

劉芸好



提拉米蘇由來



「提拉米蘇」背後的浪漫故事據傳，提拉米蘇是二戰時期，有位義大利士兵要出征時，他的妻子將家裡僅剩不多的材料做成提拉米蘇，讓丈夫能帶上路享用，每當士兵享用提拉米蘇時就會想起心愛的妻子和家鄉的味道，陪伴士兵度過艱苦的戰爭時期。這道甜點不只乘載了妻子不捨的心情，更是愛與幸福的象徵。



江昱潔

Mirjam Nilsson

茶



江昱潔



茶葉特性

拉拉山烏龍茶是半發酵茶，具以下特色：

1. 香氣：帶有濃郁的花香和果香，香氣清新且層次豐富。
2. 茶湯：茶湯呈淡金黃色，口感滑順且醇厚。
3. 回甘：具有良好的回甘效果，飲後齒頰留香。

種植條件

1. 海拔高：高山霧氣繚繞，日夜溫差大，有助於茶葉香氣與滋味的形成。
2. 土壤肥沃：多為酸性土壤，適合茶樹生長。
3. 生長環境：茶葉在高山中避免了大量農藥的使用，因此品質較為天然健康。

製茶工藝

拉拉山烏龍茶製作過程包括：

1. 採摘：採用一心二葉的嫩芽。
2. 萎凋：在日光下萎凋，減少水分，增強香氣。
3. 發酵：控制發酵程度，賦予茶葉特殊的風味。
4. 殺菁與揉捻：固定茶葉香氣與型態。
5. 烘焙：烘焙過程決定了茶的濃郁程度與香氣持久度。



江昱潔

dessert

甜點



江昱潔



1. 芒果椰奶糯米飯

這道泰國經典甜點結合了香甜的糯米、椰奶和新鮮芒果，是一道口感豐富且清爽的甜品，適合炎熱的氣候或節日慶祝

2. 提拉米蘇冰盒派

這款甜點是經典提拉米蘇的創新版本，融合了濃郁的咖啡風味和多層次的口感，特別適合需要簡單製作又美味的場合

3. 澳洲雪白蛋糕

這道甜點以酥脆的外殼和軟綿的內心著稱，配上鮮奶油和新鮮水果，簡單卻又優雅



鄭心鈴

百香雙響炮



百香雙響炮是一款結合清爽與活力的創意飲品，主打百香果的酸甜風味，搭配氣泡水的爽口刺激，讓人一喝就愛上！飲料分為兩層：底層是濃郁的百香果汁，帶有天然果香與細膩果粒。上層是清爽的氣泡水，營造雙層口感的奇妙體驗。飲品外觀以黃金色為主，點綴新鮮百香果籽、青檸片和薄荷葉，視覺效果吸睛，絕對是派對、夏日聚會的首選飲品。

鄭心鈴

可麗餅（**Crepe**）是一款源自法國的經典甜點，名字取自法文“薄煎餅”的意思。它以極薄的麵皮為特色，製作過程使用平底鍋或專用煎餅鐵板，將麵糊攤成薄薄一層，煎至金黃，常以圓筒形或三角形折疊方式呈現，裝飾上撒上糖粉、巧克力醬或新鮮薄荷葉，視覺效果絕佳。

熊熊可麗餅



賴昀彤

多多綠茶



多多綠茶，天然茶香，無糖低卡，讓你隨時隨地享受輕盈好心情。品味自然，綠意生活！

賴昀彤

香醇美式鬆餅，蓬鬆柔軟，搭配楓糖，每一口都滿滿溫暖，幸福滿溢！



美式鬆餅

楊子樑

紅茶製造過程

採摘：以採收嫩葉為佳。採收時以一心二葉為主。

萎凋：採收完成後進行萎凋工作。將茶葉平均攤放，使其慢慢變軟、進行初步發酵。...

揉捻：將茶葉揉捏，將茶汁擠出，沖泡時更容易喝到茶味。...

發酵：茶葉萎凋時已開始初步發酵。...

乾燥：茶葉乾燥是要使水份減少、停止茶葉發酵，同時有利茶葉儲存與運送。



楊子樑

杯子蛋糕料理步驟

預熱上下火100度

將植物油和牛奶微微加熱至50-60度之間後加入麵粉和鹽拌勻最後加入香草精拌勻後加入蛋黃拌勻備用

將蛋白加入砂糖打發至有微微彎勾

加蛋白霜和蛋黃糊混合後入杯子蛋糕紙杯中敲出氣泡入烤箱烘培上下火 100度15分鐘 110度15分鐘 120度10分鐘 130度10分鐘 ...

出爐後重敲放涼



黃家凱

原翠綠茶的不做什麼行銷術
原翠2013年上市

1. 口感:經由獨特萃取與過濾技術，保留天然茶葉精華，並添加日本進口抹茶粉，口感更為豐富甘甜。

2. 特色:運用獨特的「雲霧工法」，讓茶葉精華釋放於茶湯中，充分釋放甘甜，100%無香料、無糖。

3. 價格: 25元

pngtree.com



黃家凱

市占率七成的秘訣:價格戰
統一布丁

1. 口感: 整體偏Q彈但吃起來毫不費力，可輕鬆一口又一口。

2. 風味: 獨特的雞蛋風味+微苦的焦糖醬

3. 價格: 12元



陳宣妤

烏龍茶的茶性不寒不熱，具有生津潤喉、消除體內積熱的功效，非常適宜在氣候乾燥的秋天飲用，不少更年期女性容易心煩氣躁，烏龍茶既不像綠茶偏涼，也不像紅茶過於溫補，溫熱適中，其潤燥除煩的特色非常適合更年期女性飲用。



陳宣妤



喝烏龍茶也有好處喔!

1. 烏龍茶內含有抗氧化劑，對於預防癌症有幫助
2. 喝烏龍茶有助於防止骨骼疏鬆
3. 喝烏龍茶對於想減肥的人很有益處
4. 只要每天養成喝烏龍茶的習慣，搭配正常的生活作息，就能預防心血管疾病
5. 喝烏龍茶有機會降低血脂肪濃度，更有增加好膽固醇的作用!

陳宣妤



要注意喔!



原來如此啊!
喵~



喝烏龍茶雖然對身體好但是要注意幾件事:

- 1.不要喝太多，喝太多會造成腸胃不適。
- 2.如果你有便秘症狀，不建議喝太多烏龍茶！喝太多烏龍茶有可能會阻礙腸道蠕動，便秘狀況更嚴重。
- 3.懷孕的婦女也不建議喝烏龍茶，因為烏龍茶內含有咖啡因，孕婦懷孕期間如果攝取過多咖啡因，可能會對寶寶造成傷害，例如有早產的風險。
- 4.有心臟病的人更不建議飲用，心臟病患者需小心服用烏龍茶，因為烏龍茶內有咖啡因，飲用不當可能會造成心律不整。

陳宣妤



聽起來很好吃呢~



巧克力是很多人愛吃的甜點之一，他是在情人節送禮的最好選擇，巧克力是以可可樹的種子作為主要原料製作的食品，味道甜甜的受盡大眾喜愛，在歐美的眾多國家中，有許多巧克力的百年老店、博物館和巧克力公園。

陳宣妤



巧克力所含的營養成分好處多多，成為健康食品的新星，他帶來的好處有：

1. **降低血壓**: 可可內含的黃烷醇具有強化血管張力，增加血液流動，進而**降低血壓**。
2. **降低壞膽固醇**: 可可脂是**天然脂肪**，雖然含豐富的飽和脂肪酸，但對血液中膽固醇不具威脅。
3. **保護心血管**: 多酚可改善血液循環，減少壞膽固醇量，有效避免氧化及動脈硬化，進而**降低心血管疾病及中風機率**。
4. **抗憂鬱**: 巧克力所含的咖啡因，能使人的情緒興奮，有抗抑鬱效果。
5. **提高記憶力、防失智**: 可改善腦部血流、神經元連結，**提升思考力、判斷力、記憶力**，預防失智症發生。
6. **改善視力**: 巧克力中的**黃烷醇**有助眼睛血管的血液流暢，幫助視網膜、腦部、視覺路徑等部位，**增進視覺反應，改善視力**。

陳宣妤



要適量食用
喔!

但吃太多巧克力也對身體不太好喔! 可能會讓身體負擔太大造成一些問題!

1. 熱量過高容易造成肥胖問題
2. 容易會蛀牙，當然不是只有巧克力其他糖果也會
3. 吃多增加心血管疾病風險
4. 有慢性腎臟病、透析的民眾，不宜食用，要小心!

陳映嘉

鐵觀音茶



陳映嘉



鐵觀音是烏龍茶的一種，原產於中國福建省安溪縣西坪鎮。鐵觀音屬於青茶，且被認為是中國十大名茶之一。

亦有一種說法稱「鐵觀音」名稱乃乾隆皇帝所賜。在台灣，鐵觀音茶則是指一種以鐵觀音茶特定製法製成的烏龍茶，所以台灣鐵觀音茶的原料，不限定是鐵觀音品種茶樹的芽葉。

陳映嘉



鐵觀音可以用100度滾水沖泡，
沖泡後呈現的水色為琥珀色略
帶橙紅色，
風味濃而醇厚，帶著烘焙後的
甘潤口感，
並有溫和的微弱果酸味，這也
有人說是觀音韻，舌根兩側的
微酸與微收斂性是正欖鐵觀音
迷人的品種韻味。

鐵觀音茶功效:降血脂、降低膽
固醇、助消化

陳映嘉

提拉米蘇

陳映嘉



「提拉米蘇」背後的浪漫故事

提拉米蘇是二戰時期，有位義大利士兵要出征時，他的妻子將家裡僅剩不多的材料做成提拉米蘇，讓丈夫能帶上路享用，每當士兵享用提拉米蘇時就會想起心愛的妻子和家鄉的味道，陪伴士兵度過艱苦的戰爭時期。這道甜點不只乘載了妻子不捨的心情，更是愛與幸福的象徵。



陳映嘉



提拉米蘇作法

雞蛋3顆

馬斯卡彭起司250克

細砂糖 55克

手指餅乾1包

黑咖啡適量

無糖可可粉適量（推薦法芙娜）

瑪莎拉酒或蘭姆酒少許

徐楷傑

新「KIRIN 生茶」採用100%日本國產冠茶葉，使用獨特的「微粉碎工法」，於茶湯中注入細細研磨之茶葉粉，釋放豐富層次及餘韻，體現正宗日本綠茶美味。更採用全新「凍結回甘工法」，透過冷凝凍結技術，減少苦澀、帶來滑順口感，重現宛若春日新茶般的甘甜。

售價:35元/罐



徐楷傑



堅硬的外殼有著鬆軟的內心，在口中散發的香味，讓人欲罷不能
沒有什麼煩惱，是一口生茶、一口可麗露無法解決的
或許人會欺騙你，但食物絕對不會，好吃就是好吃
美味可麗露，值得您嘗試的好味道

售價:6入/95元