

学习任务十三 奶盖制作



学习目标

Contents

1

准确认知制作奶盖的原料

2

熟练掌握几种奶盖制作的方法

3

拓展研究如何创新奶盖

荷兰风车芝士，邂逅日本青翠抹茶粉，口感浓郁香滑

芝士抹茶

抹茶粉 + 纯牛奶

芝士

奶盖茶跟奶茶的牛奶与茶的融合不同，奶盖茶是分层的，上盖都会有一层将近3CM厚的奶盖，下面一层为茶。正宗的奶盖茶特别之处就在于每一杯茶的上盖都会有一层将近3CM厚的奶盖。奶盖又称奶泡，是用淡奶油、牛奶或奶盖粉等原料调制而成的细腻、柔滑的奶油。

学习过程

1、观看原味奶盖的制作过程，并动手制作；品尝原味奶盖，描述其口感特点。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄原味奶盖实训视频；小组展示并讲解要点。

产品原料及工用具：淡奶油、糖、盐、电子秤、电子打蛋器、盆、量杯



① 500g 淡奶油 中加入糖
32g、盐 6g；



③ 一边搅打一边分次加入牛
奶 90ml，继续搅打（牛奶的
量可根据稀稠度增减）；



② 搅打淡奶油，打至有纹路
即可；



④ 制作完毕后倒入壶中放置
冰箱冷藏半小时以上备用。

学习过程

2、观看芝士奶盖的制作过程，并动手制作：品尝芝士奶盖，描述其口感特点。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄芝士奶盖制作过程，小组展示并讲解要点。

产品原料及工用具：淡奶油、奶油奶酪、糖、盐、电动打蛋器、盆、量杯



❶ 100g 奶油奶酪（室温软化）中加入糖 32g、盐 6g；



❷ 搅打 500g 淡奶油，打至有纹路即可；



❸ 将已软化的奶油奶酪倒入淡奶油中；



❹ 分 3 次加入牛奶 80ml 继续搅打；（牛奶的量可根据稀稠度增减）；



❺ 制作完毕后倒入壶中放置冰箱冷藏半小时以上备用。

小提示

- ✧ 牛奶、奶油在使用之前需放入冰水混合物中充分冷却（建议冷却时间15分钟）；夏天牛奶和奶油用冰箱完全冷藏方可使用。
- ✧ 奶盖搅拌缸使用前建议用冰水冰镇沥干，以确保牛奶、奶油的搅打温度。
- ✧ 奶盖不用时应放冰箱冷藏保存，用保鲜膜密封好。
- ✧ 使用奶盖粉配方的奶盖保质期两天；不使用奶盖粉配方的奶盖当天使用。





作业布置

P98：学习拓展