

# 網美版夢幻漸層調飲 設計書

**挑戰目標：層次多、顏色美**

自己上網查找資料，不一定要利用蝶豆花，也可以利用果汁飲料本身特性進行分層。也可以讓挑戰如何雪碧更美？老師準備蝶豆花，也提供小蘇打檸檬酸，若要玫瑰花或含花青素葡萄汁山楂紅棗草莓汁等具有色彩的液體，雪克杯與大量冰塊自己準備。請自己找小組，先討論要準備的材料（不可含酒精）。每組帶一些，變化才多。

此外，善用製冰盒，不只是普通冰塊，也可以添加固體，例如奇異果丁？蘋果？西瓜球？水果冰、果汁冰塊等，他們的浮沉又如何？請在家裡切好再帶來。

（原則，不浪費，自己做的要自己喝～麻吉要喝也可以！）

別忘了用美美的玻璃杯，或細長透明塑膠罐，才夠漂亮。

- 一、預期效果（請先規劃後再進行實驗）
- 二、實際結果
- 三、幫自己的飲料設計一個海報或文案
- 四、我從別組分享成果發現什麼？
- 五、我的收穫與心得

班級： 姓名： 座號：

參考資料：<https://food.ltn.com.tw/article/8400>

## 漸層飲料的撇步（1）密度與浮沈

利用不同液體之間的密度或比重差異而產生層次變化，密度大的液體會沉落在杯底，而密度小的液體會浮在杯子的上層，使飲料看上去產生分層，除非使用外力攪動或者一段時間過去，液體間才會自然擴散而混合。注意：順序對會出現漸層，順序錯則使液體混合。

常用液體密度大小為：蜂蜜 > 牛奶 > 汽水 > 咖啡 = 果汁 糖可調整密度，即使是只有一種咖啡或果汁，也能透過糖或冰水，調整密度。

你要如何知道手邊果汁的密度大小關係？

## 漸層飲料的撇步（2）放入技巧

要怎麼放入？順序要對，力道也要注意。取一個小湯匙，反向頂在杯壁上緣；慢慢順著湯匙背面倒入。或利用引流（沿杯壁下流）的方式，緩慢由上而下分層倒入：密度（ ）先加。

也可以透過粗吸管伸到底部，讓果汁由下而上從杯底部慢慢墊高：密度（ ）先加。

倒入速度很重要，慢慢～另外，用冰塊當作緩衝物，可以減少液體倒入的重力破壞分層而混濁。

。

## 漸層飲料的撇步（3）運用酸鹼指示劑的神奇

蝶豆花含水溶性花青素，浸泡水中是靛藍色無味，浸泡時間越久，顏色越深。隨著不同的酸鹼度，變幻出不同的顏色，遇鹼會呈現藍色（牛奶）、綠色（小蘇打水），中性呈現紫色，在酸性（檸檬汁）則是呈現粉紅色。

如果想分層明顯，別忘了加多點冰塊，並善用冰塊融化後稀釋的效果。試試看：冰塊？碎冰或完整冰？哪一種效果好呢？

注意：蝶豆花為少量染色用，請酌量使用。生理期女生避免飲用。