

팥빙수 (기본)			더치 커피 빙수		
	준비 재료			준비 재료	
	팥	200g		팥	200g
	빙수떡	3개		빙수떡	3개
	호두	10g		호두	10g
	아몬드 슬라이스	10g		아몬드 슬라이스	10g
	연유 베이스	110ml		연유 베이스	110ml
				더치 커피	2oz
연유 베이스 만들기 (유통기한 : 1주일/냉장보관)					
일반우유 500g + 연유 500g + 휘핑크림 100g					
연유 베이스 1통 분량 >> 빙수 10개 분량 (1인 : 110ml)					
1		아이스컵 16oz 컵 2개 정도 분량의 얼음을 빙삭기에 넣는다.	1		아이스컵 16oz 컵 2개 정도 분량의 얼음을 빙삭기에 넣는다.
2		얼음 굵기를 맞추고 빙수 용기를 하단에 놓고 스위치를 작동시켜준다	2		얼음 굵기를 맞추고 빙수 용기를 하단에 놓고 스위치를 작동시켜준다
3		자바시티 글씨 바로 아래까지 얼음을 담고 연유베이스를 55ml (반정도)를 골고루 뿌려준다.	3		자바시티 글씨 바로 아래까지 얼음을 담고 연유베이스를 55ml를 골고루 뿌려준다.
4		나머지 얼음을 위쪽 끝까지 얼음을 자연스럽게 쌓아서 올려준다. 이때 그릇을 쳐서 얼음을 정리 하지 않도록 한다. 얼음이 서로 붙어버림.	4		나머지 얼음을 위쪽 끝까지 얼음을 자연스럽게 쌓아서 올려준다. 이때 그릇을 쳐서 얼음을 정리 하지 않도록 한다. 얼음이 서로 붙어버림.
5		남은 연유 베이스를 얼음 위에 골고루 뿌려준 뒤 아이스크림 스푼으로 2번 팥을 떠서 얼음 위에 올려 준다.	5		남은 연유 베이스를 얼음 위에 골고루 뿌려준 뒤 아이스크림 스푼으로 2번 팥을 떠서 얼음 위에 올려 준다.
6		계량 스푼으로 호두 10g, 아몬드 슬라이스 10g을 골고루 위에 뿌려준다. (계량 스푼 사용)	6		계량 스푼으로 호두 10g, 아몬드 슬라이스 10g을 골고루 위에 뿌려준다. (계량 스푼 사용) 마지막으로 떡 3개를 올려준다.
7		떡 3개를 올려준 뒤 손님께 제공한다.	7		준비된 빙수와 더치 커피 2oz를 별도 용기에 함께 담아 제공한다.

과일 빙수

팔빙수 부재료 보관 및 관리 사항

	준비 재료		제 품	유통기한	보관
	팔	100g	팔 3kg	5개월	미 개봉시 상온/ 개봉 후 냉장 보관
	딸기 베이스	60ml	딸기 시럽 500g	1년	
	블루베리	15g	빙수떡 300g	6개월	
	연유 베이스	60ml	냉동딸기, 냉동 블루베리	표기된 사항	냉동 보관 해동시 냉장 2일
	키위	반개			
	딸기	3개			

딸기 베이스 만들기 (유통기한 : 1주일/ 냉장보관)

딸기 시럽 10oz + 딸기 20개

딸기 베이스 5인 분량 >> 1인 60ml

포장 용기 및 방법

1



아이스컵 16oz 컵 2개 정도 분량의
얼음을 빙삭기에 넣는다.

2



얼음 굵기를 맞추고 빙수 용기를
하단에 놓고 스위치를 작동시켜준다

3



자바시티 글씨 바로 아래까지 얼음을
담고 연유베이스를 55ml
를 골고루 뿌려준다.



4



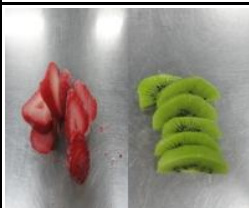
그 위에 얼음을 골고루 담아준 뒤
딸기 시럽 베이스 60ml를
전체적으로 펼쳐서 올려준다.

5



팔 100g (1스쿱) 을 계량하여
위에 얹어 준다.

6



딸기 1개는 통으로, 2개는 4등분하여
잘라 올리고 키위 1/2은 반으로 잘라
둥근 모양이 나오도록 잘라준다.

7



블루베리 15g을 한쪽에 얹어준다.
풍성하게 보일 수 있도록 과일을
올린다.



팔빙수 포장 용기
냅킨 2장, 스푼 2개



더치 커피 원액 포장용기