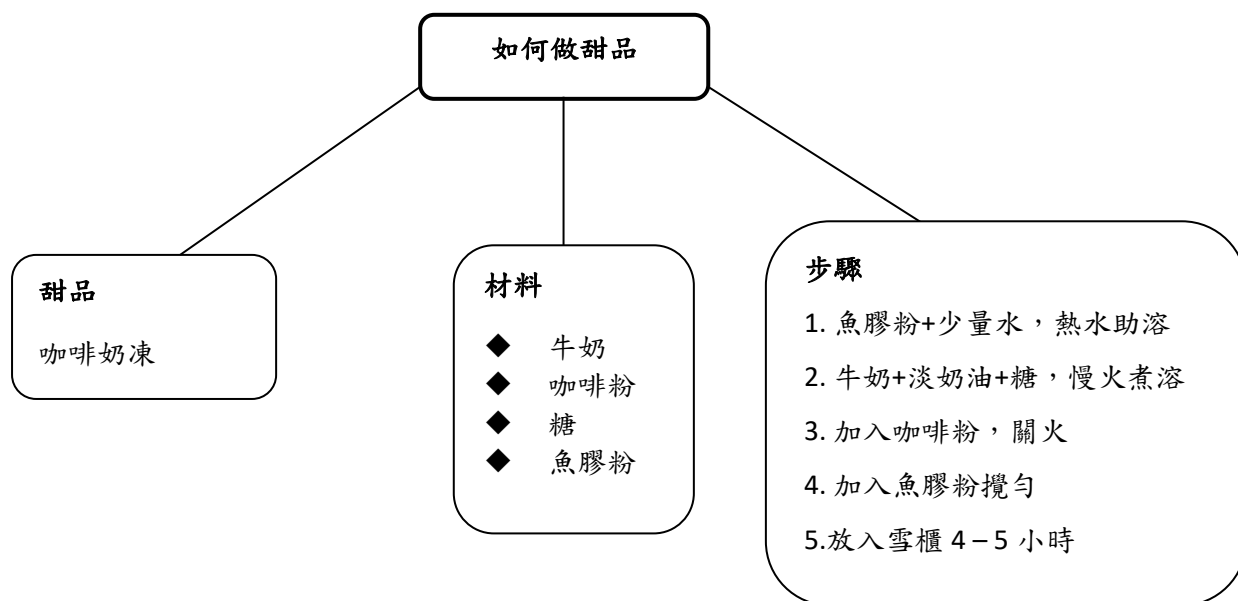


校內作文題

題目：如何做甜品

思維腦圖



參考大綱

開首	引出製作的甜品——咖啡奶凍
中間	介紹製作咖啡奶凍需要的材料
結尾	說明咖啡奶凍的做法

參考詞語

簡單 攪勻 備用 溶化 加入 冷凍 享用 美味

參考範文

很多人認為做甜品必須具備複雜的技巧。事實上，有些甜品就算是完全沒經驗的新手，也可以輕鬆完成。其中一款便是咖啡奶凍。

咖啡奶凍需要的材料很簡單，在一般的超級市場也能找到，包括牛奶、咖啡粉、糖及魚膠粉。

首先，我們把魚膠粉加入少量水攪勻，這時我們可將裝有魚膠粉的容器放在熱水中，以助魚膠粉溶化。待魚膠粉全溶後，就可將其放在一旁備用。然後，我們將糖加入牛奶中，以慢火煮溶，接着加入咖啡粉拌勻後，便可關火。最後，加入剛才已溶掉的魚膠粉，再次以勺子拌勻。

此時，咖啡也涼得差不多了。剩下的步驟只有把液體倒進適合的容器內，並放入雪櫃冷凍四至五小時至成形。這樣，我們就能享用美味的咖啡奶凍了。食用前，我們還可以加上淡奶或焦糖呢！