奶茶店一般进货量少，但比较频繁，从而保障新鲜和质量，因而比较符合我们系统的定位

**奶茶原料**

一.茶叶类

　　我们制作奶茶时用到的茶叶有阿萨姆红茶,麦香茶（大麦茶），伯爵红茶，特级红茶,锡兰红茶,乌龙茶（碳烧乌龙茶包）,高山绿茶，普洱袋茶,冻顶乌龙茶，洛神花茶。

　　二.糖类

　　1.白砂糖

　　2.果糖

　　3.蜂蜜（龙眼蜂蜜）（常用制作产品：蜂蜜柚子茶蜂蜜绿茶）

　　4.黑糖焦糖（常用制作产品：口感香浓的奶茶类,咖啡）

　　三.乳制品类

　　植脂末（奶精）常用品牌：奇异鸟（博多家园），雀巢，晶花。口感分成三类：

　　a.奶味重，顺滑

　　b.突出茶味

c.突出奶味和茶味

四.果酱类

　　1.颗粒较大（水果冰沙鲜榨水果辅料）

　　2.果粒较小/果昔

　　五.固体粉类

　　固体粉差不多是按我们制作的奶茶来划分的，常用的固体粉有双皮奶粉、布丁粉、仙草粉、可可粉、咖啡粉、果冻粉、果味粉、冰沙粉、奶昔粉。

　　六.果汁果蜜类

　　果汁果蜜可以直接添加到咖啡、奶茶。

　　七.酒精类

　　白兰地、威士忌，奶茶加入了这些酒就可以制作成酒精类的奶茶。提醒开车的朋友，酒后不要开车，酒料类的奶茶喝了之后也不要开车哦。

　　八.新鲜水果类

可选择当季产出的各种新鲜水果，使用前务必洗净并去皮，以免残留农药；果肉容易变色的水果(如苹果、梨等)，可先用少量水浸泡。常用的口味有柳橙、凤梨、百香果、柠檬等，可至到型超市及食品材料行购买。

**设备需求**

设备需要净水器、定做的操作吧台、开水器、开水桶、榨汁机、冰沙机、电磁炉、全自动封口机、全自动果糖定量仪、收银机，以及各种标准量具

**采购方式**

自主联系厂家或批发商/加盟

奶茶店原料进货方法一：靠人际关系拿外贸货

奶茶店原料可以从外贸拿货，外贸单拿的是尾货，也就是所谓的A货。这些奶茶店原料虽然不是最新的，不过也是有一定名牌效应，质量保证，而且便宜。这个一般很难找到货源，完全是靠你的人际关系了。

奶茶店原料进货方法二：找当地的

很多在你本地就有奶茶原料批发市场，深圳奶茶原料批发市场有三个地方。你可以在你的当地找到一些搞批发的，奶茶店原料在本地拿，有本地的价格，主要是能看到实实在在的货，比较靠谱。

三，在阿里巴巴网站批发

阿里巴巴现在已经是网上最大的批发市场了，很多人没有找到奶茶店原料货源或者想找更好更便宜的货源，在阿里巴巴上基本都是透明式了。你可以在阿里巴巴上找附近城市的奶茶原料或者是当地的。如果觉得不保证， 可以买一点测试再购买也不迟。

**采购流程**

店面确定订货后，应该根据订货单与供货商联系确认本次进货明细单和发货日期，然后在到货前清理好储存柜，为原料到货做好准备

流程如下

1 .根据销售情况确认本次采购清单

2 .采购清单经总部确认

3 .店主清理卖场和库房货架，为原料到货做好准备

4 .总部将采购单传至仓储物流部

5 .订单原料配送

6. 接收原料、验收

原料验收注意

1.发票检查

要将自己的采购单与总部提供的发票逐一核对，包括原料种类、数量、价格、送货时间、结算方式等，确保每一项都与你的采购单吻合。如有不符，立刻通知总部，协调处理办法。

2.质量检查

有两种情况要注意：一是检查原料是否有损伤，有时间原料在运送过程中会出现包装损伤的情况，这种损伤由运送者承担；二是检查质量，是否有低于质量要求的原料或保质期有问题的原料。发现这类问题，必须立刻提出来，因为有问题的原料会给产品及店面带来很多问题，损害店铺利益。

3.采购时间控制

原料采购由下订单到收货有个时间周期，所在下订单的时间要按店内的库存量来定。店内的库存量一定要保证在这个时间周期内店面能正常运营。