**1.模块通识**

**1.1奶茶的真正做法**

真正奶茶是由牛奶和茶叶煮出来的，奶茶店的“奶茶”并不是该种做法，而是采用*植脂末*（类似代可可脂、反式脂肪酸，不宜食用。*植脂末主要组成为奶精和氢化植物油*，有害健康，我们自己做烘焙都要使用动物奶油，贵但健康一些；无良甜品店都使用植物奶油。eg，炒菜只需放几毫升油，但做曲奇需要大量黄油，若使用植物黄油试想大口吞食炒菜用的植物油）。

**1.2如何判断有无茶底**

**1.2.1常见命名规则**

名字里带茶的（包括但不限于茶这个字，有可能是类似或美化的字）肯定是含有茶底！包括xx果茶，奶青（xx青，如芒果青）、xx奶绿（或xx绿，如百香绿），xx乌龙、xx春、xx大红袍，etc.

**1.2.2**在分类“茶”子目录下的一定含有茶底；

**1.2.3**外卖界面点进去查看配料表含有茶的。

**1.3不含茶底的典型type**

xx牛奶/鲜牛奶、xx巧克力/可可、杨枝甘露、xx养乐多、xx椰、xx西瓜（xx葡萄不确定，看具体商家配方）

咖啡更劝退- -！

**1.4甜度问题**

奶茶店的多糖和少糖并无本质区别！多糖55cc，正常50cc，少糖45cc，点单选少糖只是心理安慰，果糖摄入过量危害很大；besides，点单选不加糖也不知道商家到底有没有偷偷加亿点糖，毕竟一点不加的话会不好喝。

**1.5常用点单方法**

夏季标配：三分糖，去冰/少冰。

冬季标配：三分糖/去糖，温热（热口感加糖会腻）。

**2.小料**

**2.1淀粉原料系列**

珍珠、波霸、西米：没有本质区别，皆为“淀粉团子”，差别是大小和口感，波霸最大且有嚼劲，珍珠次之，西米最小一般用于西米露或者杨枝甘露；啵啵更加脆一点，多用于水果底或牛奶椰奶底。

**2.2谷物原料系列**

芋泥：山芋蒸软加糖打成泥、红豆、青稞、薏米、这几类比较健康，可适当多加。

**2.3牛奶原料系列**

奶盖：动物淡奶油打发而成、布丁：牛奶加布丁粉。

**2.4混合原料系列**

芋圆：红薯加木薯粉制成，个人不太喜欢、仙草：没啥味道基本，用于增加口感、椰果，咖啡冻/茶冻。

**Remark：所有的小料，含糖量都很高，不宜过量试用**

**3.常见奶茶品牌及其招牌产品和点单方法**

**一点点：**一点点的植脂末是睡不着程度最高的！基本不点一点点的奶茶。（Remark.一点点的大多数小料免费加，如不提则默认不加，拿到的仅有一杯液体饮品！一般来说加珍波椰，但有的外卖页面没有显示小料选项，那就不点。）

**星巴克：**抹茶可可星冰乐，摩卡可可星冰乐（两款yyds经典）

**歌帝梵：**黑巧克力甜筒（55一支的冰淇淋）

**茶百道：**杨枝甘露，观音血糯米，葡萄冻冻（含绿茶底），西瓜啵啵

**Coco：**青稞红豆牛奶，鲜芋青稞牛奶，红果小姐姐，莓莓酸奶，奶茶三兄弟（奶茶底但是好喝偶尔可点）

**七分甜：**杨枝甘露，超级奥利奥冰

**甜荟：**草莓麻薯鲜奶

**喜茶：**多肉葡萄（葡萄奶茶元老，绿茶底），芝芝莓莓（绿茶底），雪山多肉青提（无茶底）

**奈雪的茶：**霸气草莓冰淇淋（绿茶底，可去）

**老虎堂：**波霸厚鲜奶、黑糖冻鲜奶茶（黑糖味醇厚但过甜）

**厝内小眷村：**恋上海柠威（惊艳的柠檬茶）

**雅克雅思：**暮尼黑（红茶底），芝士多肉葡萄（茉莉茶底）

**Remark3.1：**小料酌情加，大多数店家小料并不免费，加多了不仅自己加钱多，得到的饮品毫升数也会减少，如果不想亏又想多吃小料，就要求或备注将小料单独分装，这样杯中饮品还是满的。

**Remark3.2：**不要小看冰块的体积，多冰或正常冰足足有半杯甚至以上，导致饮品毫升数大量减少，一般点少冰最适宜。