



Franke A800 & Schaerer Best Foam 咖啡机产品配方ver2.7

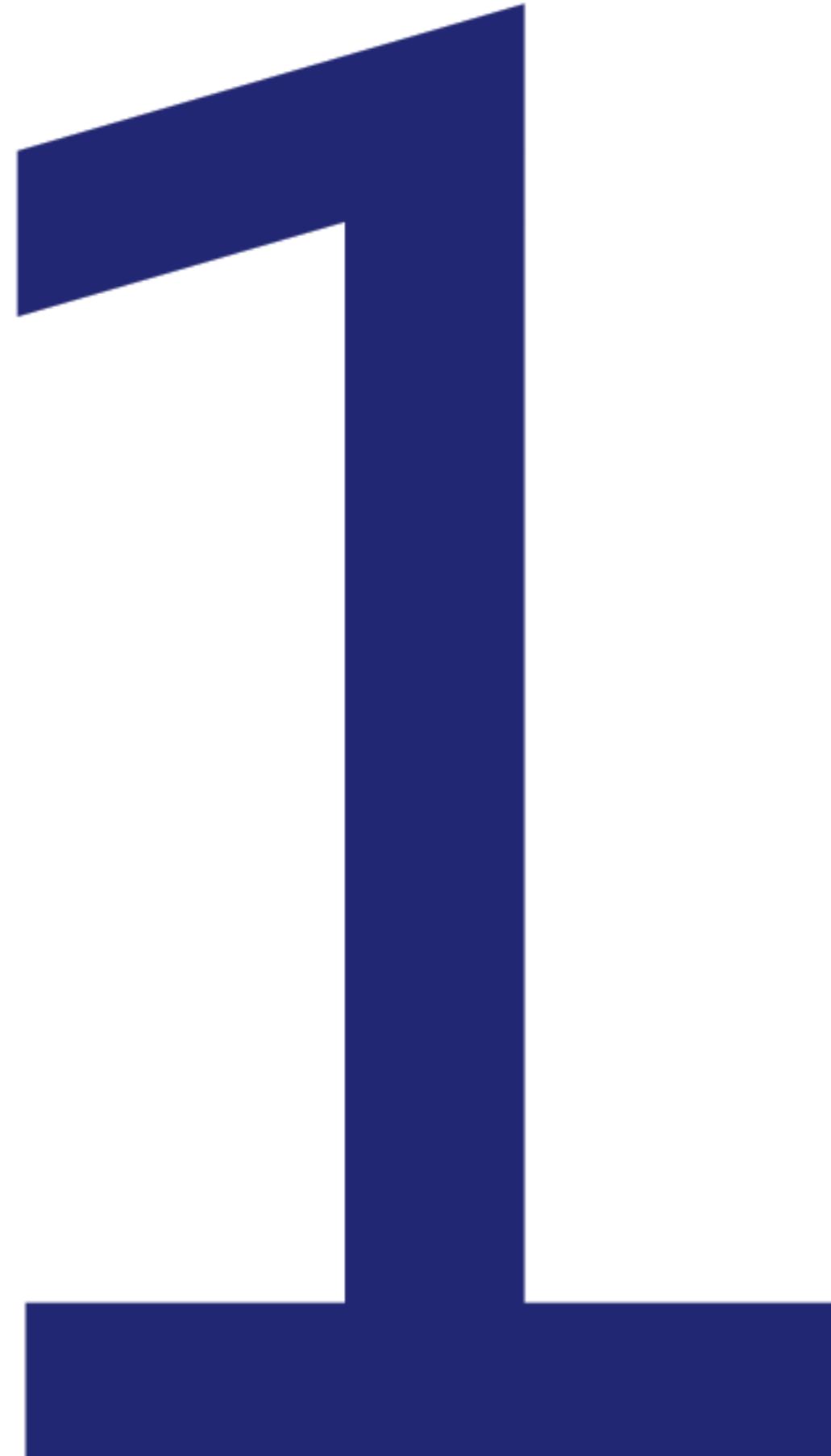
2019-11-05

目录

1. 产品配方汇总及基础操作
2. 大师咖啡配方
3. 瑞纳冰配方
4. 经典饮品配方
5. 小鹿茶配方



产品配方汇总及基础 操作



产品配方汇总—大师咖啡（热）、抹茶拿铁、红茶拿铁

产品名称	操作步骤
标准/加浓美式（风味）	（风味糖浆/糖水）+按键（标准美式/加浓美式）+热水（+搅拌）
拿铁（风味）	（风味糖浆/糖水）+按键（16oz热拿铁/（16oz热风味拿铁））（+搅拌）
卡布奇诺（风味）	（风味糖浆/糖水）+按键（16oz热卡布奇诺）（+搅拌）
澳瑞白（风味）	（风味糖浆/糖水）+按键（16oz热澳瑞白/（16oz热风味澳瑞白））（+搅拌）
摩卡（半糖）	巧克力预调液+香草风味糖浆+按键（16oz热摩卡）+搅拌+搅打奶油+巧克力粉（或可可粉）
无奶油摩卡（半糖）	巧克力预调液+香草风味糖浆+按键（16oz无奶油热摩卡）+搅拌
焦糖玛奇朵（半糖）	香草风味糖浆+按键（热焦糖玛奇朵）+搅拌+焦糖糖稀
抹茶拿铁	抹茶粉+热水+搅拌+牛奶+按键（蒸汽1或高温奶）；按键（抹茶拿铁（粉仓））
红茶拿铁	红茶粉+热水+搅拌+牛奶+按键（蒸汽1或高温奶）+榛果糖浆+糖水+搅拌

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

产品配方汇总—大师咖啡（冰）、经典饮品

产品名称	操作步骤
冰标准/加浓美式（风味）	（风味糖浆/糖水）+直饮水+按键（标准美式/加浓美式）（+搅拌）+冰块
冰拿铁（风味）	（风味糖浆/糖水）+按键（16oz冰拿铁/16oz冰风味拿铁）（+搅拌）+冰块
冰摩卡（半糖）	巧克力预调液+香草风味糖浆+按键（16oz冰摩卡）+搅拌+冰块+搅打奶油+巧克力粉（或可可粉）
无奶油冰摩卡（半糖）	巧克力预调液+香草风味糖浆+按键（16oz冰摩卡）+搅拌+冰块
冰焦糖玛奇朵	香草风味糖浆+按键（16oz冰焦玛牛奶）+搅拌+冰块+按键（三份浓缩）+焦糖糖稀
黑金/（橘金）气泡美式	接骨木风味糖浆/（柑橘糖浆+原味调味糖浆）+苏打水+搅拌+冰块+苏打水+按键（标准美式）
热/（冰）巧克力	巧克力预调液+牛奶+按键（蒸汽1或高温奶）/（搅拌+冰块）
牛奶	按键（热/冰牛奶）
小红莓苏打水	原味调味糖浆+苏打水+搅拌+冰块+苏打水+红宝石茶汤

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

产品配方汇总—瑞纳冰

产品名称	牛奶/果汁/直饮水	原味冰沙粉 /操作	调味粉/糖浆/果酱	冰块	操作	入杯	装饰	
							名称	用量
卡布奇诺瑞纳冰 (默认奶油)	牛奶至中线	1勺	卡布奇诺冰沙粉4勺	16oz	按“5”或“E”搅拌	至距杯口15mm	搅打奶油	2.5圈
卡布奇诺瑞纳冰 (无奶油)						至冷饮满杯刻度	-	-
抹茶瑞纳冰 (默认奶油)	牛奶至下线	2勺	抹茶粉4勺	16oz	按“5”或“E”搅拌	至距杯口15mm	搅打奶油	2.5圈
抹茶瑞纳冰 (无奶油)						至冷饮满杯刻度	-	-
巧克力瑞纳冰 (默认奶油)	牛奶至下线	2勺	巧克力酱6泵 (15ml/泵)	16oz	按“5”或“E”搅拌	至距杯口15mm	搅打奶油 /可可粉	2.5圈/2 下
巧克力瑞纳冰 (无奶油)						至冷饮满杯刻度	-	-
小雪荔瑞纳冰	牛奶至下线	2勺	荔枝酱3泵	16oz	按“5”或“E”搅拌	至冷饮满杯刻度	草莓酱	1平勺
百香芒果瑞纳冰	直饮水至下线	2勺	西番莲3泵、芒果酱4勺			至冷饮满杯刻度	-	-
粢岛桃桃冰 (默认奶油)	桃汁至量杯100ml 直饮水至量杯100ml	分别加入搅拌 杯	玫瑰糖浆2泵	16oz	按“5”或“E”搅拌	至距杯口15mm	搅打奶油 /桃汁	2.5圈/5 圈指引 形状
粢岛桃桃冰 (无奶油)	桃汁至量杯100ml 直饮水至量杯100ml					至冷饮满杯刻度	桃汁	5圈指定 形状

产品配方汇总—冰摇类小鹿茶（木字旁）

产品名称	茶汤	果汁	糖浆/果肉	冰块/直饮水	操作	入杯	装饰	
							名称	用量
桃桃芝士红宝石茶 (默认奶盖)	红宝石茶汤150ml	水蜜桃复合汁至 350ml刻度线	5泵 (全糖) 3泵 (半糖)	冰块至550ml刻度线	摇晃12次	至奶盖线下方 5mm (去除泡沫)	奶盖预调液	至距杯口 10mm
桃桃芝士红宝石茶 (无奶盖)				冰块至600ml刻度线		至距杯口10mm	-	-
西柚芝士茉香茶 (默认奶盖)	茉莉花茶汤150ml	西柚汁饮料至 350ml刻度线		冰块至550ml刻度线	摇晃12次	至奶盖线下方 5mm	奶盖预调液	至距杯口 10mm
西柚芝士茉香茶 (无奶盖)				冰块至600ml刻度线		至距杯口10mm	-	-
桃桃山雾乌龙茶	山雾乌龙茶汤100ml	桃汁饮料浓浆至 200ml刻度线	混合桃丁罐头至 250ml刻度线	直饮水至400ml刻度线 冰块至600ml刻度线	摇晃12次	至距杯口10mm	-	-
活力柠檬红宝石茶	红宝石茶汤100ml	柠檬汁至300ml 刻度线	4泵 (全糖) 2泵 (半糖)	冰块至600ml刻度线	摇晃12次	至距杯口10mm	柠檬片	1片
活力派对柠檬绿茶	茉莉花茶汤100ml							

产品配方汇总—冰沙类小鹿茶（+字头）

产品名称	茶汤	果汁	糖浆	冰块	操作	入杯	装饰					
							名称	用量				
芭乐芝士红宝石茶 (默认奶盖)	红宝石茶汤150ml 茉莉花茶汤150ml	NFC红心番石榴原浆至350ml刻度线	5泵 (全糖) 3泵 (半糖)	12oz	按“4”或“D”搅拌	至奶盖线方下5mm	奶盖预调液	至距杯口10mm				
芭乐芝士红宝石茶 (无奶盖)						至距杯口10mm	-	-				
莓莓芝士茉香茶 (默认奶盖)						至奶盖线方下5mm	奶盖预调液	至距杯口10mm				
莓莓芝士茉香茶 (无奶盖)		草莓汁至350ml刻度线		16oz		至距杯口10mm	-	-				
芒芒芝士茉香茶 (默认奶盖)		芒果原浆至350ml刻度线				至奶盖线方下5mm	奶盖预调液	至距杯口10mm				
芒芒芝士茉香茶 (无奶盖)						至距杯口10mm	-	-				

产品配方汇总—热饮类小鹿茶

产品名称	茶汤	果汁	糖浆	直饮水	操作	入杯	装饰		
							名称	用量	
西柚芝士茉香茶 (默认奶盖)	茉莉花茶汤150ml	西柚汁饮料至 350ml刻度线	4泵 (全糖) 2泵 (半糖)	-	按“1”蒸煮	至距杯口30mm	奶盖预调液	至距杯口 10mm	
活力柠檬红宝石茶	红宝石茶汤100ml		5泵 (全糖) 3泵 (半糖)	至400ml刻度线		至距杯口10mm	柠檬片	1片	
活力派对柠檬绿茶	茉莉花茶汤100ml								
产品名称	茶汤	果汁	直饮水	糖浆	操作	入杯	装饰		
							名称	用量	
西柚芝士茉香茶 (无奶盖)	茉莉花茶汤150ml	西柚汁饮料至 350ml刻度线	至400ml刻度线	4泵 (全糖) 2泵 (半糖)	按“1”蒸煮	至距杯口10mm	-	-	

Franke A800浓缩咖啡制作程序

步骤		比例	操作要点
1	取杯	根据饮品种类取热杯或冰杯	<ul style="list-style-type: none">➤ 热饮可直接接入杯中➤ 冷饮必须预先加好液体后才可接入杯中
2	制作咖啡	根据饮品种类按对应浓缩咖啡按键进行制作	<ul style="list-style-type: none">➤ “加浓美式” 分为两段流出，确保第二段咖啡浓缩液完全流出
3	标准液重	-	<ul style="list-style-type: none">➤ 标准美式：咖啡液重48-54g（使用左侧豆仓）➤ 加浓美式：咖啡液重68-74g（使用右侧豆仓）

Schaerer Best Foam浓缩咖啡制作程序

步骤		比例	操作要点
1	取杯	根据饮品种类取热杯或冰杯	<ul style="list-style-type: none">➤ 热饮可直接接入杯中➤ 冷饮必须预先加好液体后才可接入杯中
2	制作咖啡	根据饮品种类按对应浓缩咖啡按键进行制作	<ul style="list-style-type: none">➤ “加浓美式” 分为两段流出，确保第二段咖啡浓缩液完全流出
3	标准液重	-	<ul style="list-style-type: none">➤ 标准美式：咖啡液重43-49g（使用右侧豆仓）➤ 加浓美式：咖啡液重60-66g（使用左侧豆仓）

巧克力预调液

步骤		比例	操作要点
1	取固定容器	取一干净大号份数盒	➤ 干净
2	称量巧克力粉	璞悦昔品巧克力粉 或 顺大可可风味固体饮料	➤ 使用电子称按照重量1:1的比例配比（门店按需配置）
3	加入热水	热水	
4	搅拌	至均匀	➤ 使用打蛋器充分搅拌至均匀无结块
5	保质期	-	➤ 常温储存24小时
6	备注	-	➤ 注意提前制备，常温使用

搅打奶油制作方法



1. 取清洁干净的奶油枪、电子秤



2. 奶油瓶置于电子秤上并清零



3. 向奶油瓶中加入4泵香草风味糖浆并倒入奶油，全部物料重量范围在 $510\pm10g$



4. 加入物料后，使用吧勺搅拌8圈



5. 确保密封胶圈完好并置于指定凹陷槽内，且密封圈拉环向外侧凸起，切勿装反，扣好奶油枪上盖



6. 取气弹1支放入气弹螺栓内



7. 倒置奶油枪快速拧紧气弹



8. 手臂以45°垂直摇晃至均匀（大力摇晃10-15下，力量尽可能保持一致）



9. 确定奶油品质顺滑无毛边，无不形成或过度打发情况



10. 摘下气弹螺栓，清洁干净喷嘴，正立冷藏

搅拌奶油制作注意事项

1. 每次需同时制备两个奶油枪，门店不得存放开封淡奶油。
2. 确认奶油品质：如奶油不成形，可增加摇晃1-5下。
3. 奶油品质确认结束后，请立即取下气弹，气弹螺栓放于气弹储存区留用。
4. 放入冰箱冷藏：冷藏超过5小时以上的奶油枪，冰箱取出后，需倒置大力摇晃1-3下，冷藏时间不超过24小时。
5. 奶油状态图片



未成形状态

质地为液体状，或因打发不够造成的含有一部分液体的性状



标准状态

奶油边缘顺滑无锯齿状毛边



过度打发

奶油边缘有锯齿状毛边或断裂，质地粗糙

奶盖预调液制作指引-定量300g

步骤		比例	操作要点
1	取固定容器	取干净干燥的奶泡搅拌杯	注意区分奶泡搅拌杯与瑞纳冰搅拌杯
2	称量	芝士奶盖浆(300±10g)	使用电子称称重 芝士奶盖浆使用前必须摇晃均匀
3	搅拌	"1" 或 "A" 按键	将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 扣好料理机盖子再按下指定按键 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
4	转移至奶盖预调液专用壶	-	奶盖预调液专用壶 (2.4L 冷水壶) 需保持干净干燥 扣好盖子旋转至密封状态
5	保质期	-	冷藏，当日闭店废弃 每次使用完毕后立即放回冰箱内

注：

- 300g约可制作4杯
- 适用于低单量门店及下午高峰期后制作奶盖预调液

奶盖预调液制作指引-定量500g

步骤		比例	操作要点
1	取固定容器	取干净干燥的奶泡搅拌杯	注意区分奶泡搅拌杯与瑞纳冰搅拌杯
2	称量	芝士奶盖浆(500±10g)	使用电子称称重 芝士奶盖浆使用前必须摇晃均匀
3	搅拌	"1" 或 "A" 按键 结束后再按 "3" 或 "C" 按键	将奶泡搅拌杯盖子扣好后放在指定位置 两次搅拌连续操作无需取下 至料理机完全停止运转取下奶泡搅拌杯
4	转移至奶盖预调液专用壶	-	奶盖预调液专用壶 (2.4L 冷水壶) 需保持干净干燥 扣好盖子旋转至密封状态
5	保质期	-	冷藏，当日闭店废弃 每次使用完毕后立即放回冰箱内

注：

- 500g 约可制作7杯
- 连续制作奶盖预调液过程中，请勿清洗搅拌杯，满桶奶盖 (2.4L 冷水壶) 预计需要制作3次，门店根据销量按需制作
- 预制好的奶盖预调液如有大气泡或未打发状态，可用吧勺在奶盖预调液专用壶内快速搅拌至符合标准
- 制作完成的奶盖预调液，需在单屏机打印效期，搜索 “奶盖预调液”

法布芮糖浆泵头安装指引

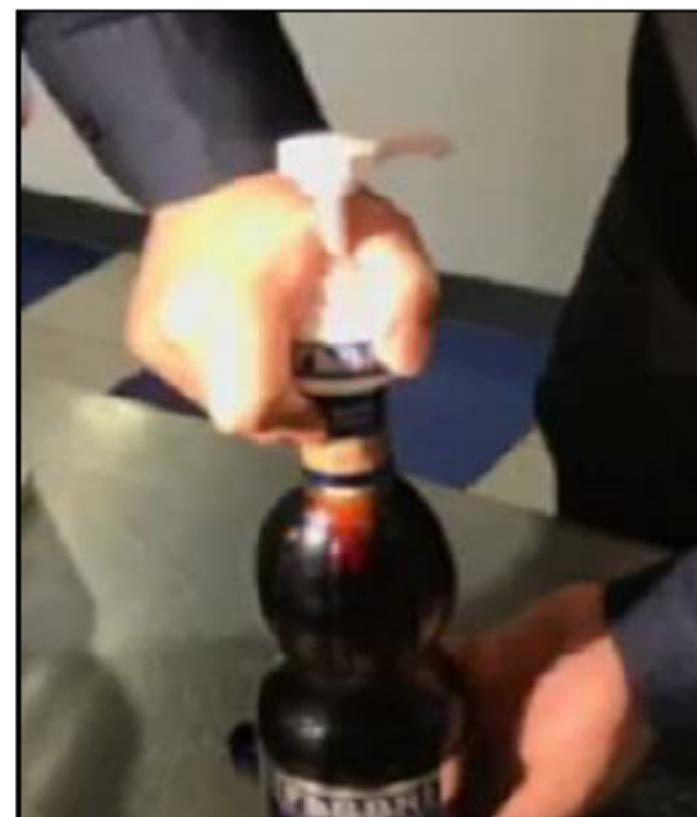
为避免泵头安装过程掉落异物，请按照以下指引安装泵头



步骤1：
使用原料剪刀剪掉糖浆盖



步骤2：
拉开密封环



步骤3：
直接按压扣紧糖浆泵头
注意：千万不要旋转拧扣

糖浆泵头操作规范

步骤	操作要点
1	➤ 需在使用前将糖浆摇晃均匀
2	➤ 按压泵头需自上而下压到底为一泵
3	➤ 确保糖浆流出连续不间断，无空气
4	➤ 连续操作时务必保证泵头回弹至最高处方可进行下一次按压
5	➤ 遇糖浆瓶内糖浆不足导致间断，请更换后重新制作
新开封糖浆操作	➤ 使用原料剪刀剪掉糖浆盖 ➤ 拉开密封环 ➤ 直接按压扣紧糖浆泵头，确保扣紧
清洁	➤ 用温度计插入糖浆泵口，向上旋转半圈，用粉色抹布拧住糖浆口，将其拉下来，用热水浸泡拉下来的糖浆口，清洁完毕后，用粉色抹布擦干净，装回糖浆泵
测量	➤ 用最小号量杯对准泵头，将泵头从上至下压到底，共操作4次，糖浆总克重在24-26g之间 ➤ 周期：每周

果酱泵头操作规范

步骤	操作要点
1	➤ 需在使用前将果酱摇晃均匀
2	➤ 按压泵头需自上而下压到底为一泵
3	➤ 确保果酱流出连续不间断，无空气
4	➤ 连续操作时务必保证泵头回弹至最高处方可进行下一次按压
5	➤ 遇果酱瓶内物料不足导致间断，请更换后重新制作
新开封糖浆操作	➤ 打开瓶盖，确保果酱泵头插入瓶身 ➤ 向左旋转打开泵头 ➤ 先按压4下，将泵头中的空气排空 ➤ 倾斜45度角将泵头插入瓶中，旋转一下，确保扣紧
清洁	➤ 每日用粉色消毒抹布清洁泵头
测量	➤ 用最小号量杯对准泵头，将泵头从上至下压到底，共操作4次，果酱总克重在80-84g之间 ➤ 周期：每周

巧克力泵头操作规范

步骤	操作要点
1	<ul style="list-style-type: none">➤ 按压泵头需自上而下压到底为一泵
2	<ul style="list-style-type: none">➤ 确保巧克力预调液流出连续不间断，无空气
3	<ul style="list-style-type: none">➤ 连续操作时务必保证泵头回弹至最高处方可进行下一次按压
4	<ul style="list-style-type: none">➤ 遇瓶内巧克力预调液不足导致间断，请更换巧克力预调液后重新制作
5	<ul style="list-style-type: none">➤ 按压时不可用力过猛，会导致泵头后段进入空气，定量不准确

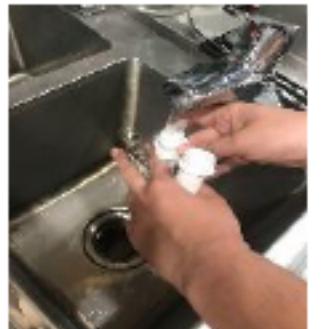
预调液桶及泵头的深度清洁方式



1、拿出要清洁的预调
液桶及泵头



2、拆卸泵头



3、用清水清洗泵头内
外



4、用清洁刷清洁泵头
内部



5、用清洁刷清洁泵头
上边缘



6、用清洁刷清洁泵头
下边缘



7、用清洁刷清洁泵头
管底部



8、用清洁刷清洁泵头
管底部软管



9、清洗软管连接处



10、按标准配制消毒
溶液，在消毒池浸泡泵
头及桶内部10分钟



11、用清水冲洗泵头
及桶



12、将清洗干净的桶
及泵头放在干净干燥的
专业奶制品清洁布上自
然风干（桶倒扣）

注意：

- 1、桶内巧克力酱使用完毕后清洁
- 2、保持手部清洁
- 3、组装时戴一次性手套
- 4、风干时大堂店可在泵头上覆盖擦手纸

蒸汽搅拌步骤（适用于Franke A800咖啡机）

步骤名称	操作	注意事项
1、倒奶	倒入冷藏牛奶或指定液体	根据配方定量向奶缸加入牛奶或指定液体
2、放气	点按蒸汽按键	将蒸汽棒中冷凝水排出
3、准备	确认奶缸位置准确	保持蒸汽棒，奶缸嘴，奶缸把手呈一条直线。 将蒸汽头没入牛奶当中，开启蒸汽
4、蒸汽搅拌	让奶缸中牛奶旋转	将奶缸缓慢下移， 直至听到“呲呲”声持续5-8s，让牛奶旋转
5、加热	奶缸放下至滴水盘	将奶缸放回至滴水盘上继续蒸煮直至加热结束
6、清洁	擦拭，排空	使用粉色抹布擦拭蒸奶棒并开启蒸汽，排空 蒸汽棒



奶制品注入杯中操作规范

步骤	操作要点
1、去除气泡	➤ 蒸煮好的奶制品于吧台上敲震奶缸去除气泡
2、牛奶和奶泡融合	➤ 将牛奶摇晃均匀
3、注入	➤ 倾斜奶缸将牛奶拉高至10-15cm高，以铅笔粗细的奶柱自由注入杯中，在杯中液面到达2/3高度时，将奶缸口降低至距杯口上方1厘米处继续注入，直至杯中液面到达距杯口指定高度

盖杯盖及封口操作规范

步骤	操作要点
1、取杯盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 取杯盖时不可触碰到杯口位置及杯盖内侧
2、确认溢洒情况	<ul style="list-style-type: none">➤ 确认无溢洒情况，如有溢洒情况需用专用消毒抹布（粉色抹布擦饮品直接接触部分，绿色抹布擦非饮品接触部分）将杯身擦干净方可出品
3、盖好杯盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 杯盖口对准纸杯的标杯贴纸位置（鹿和LOGO的相反面），避免纸杯开裂
4、封口	<ul style="list-style-type: none">➤ 按好封口塞，小鹿茶需使用专用心形小蓝塞➤ 拿一张专用封口贴纸，贴在出气口，封口贴纸的蓝色部分正好在杯盖凸起处上边沿
备注图	<p>杯盖口位置</p> <p>一张封口贴</p>

PP防回流塞使用指南（适用于部分城市）

使用规则

1. 仅限外卖订单使用；堂食、自提订单无需使用
2. 打包岗位员工使用

使用方法

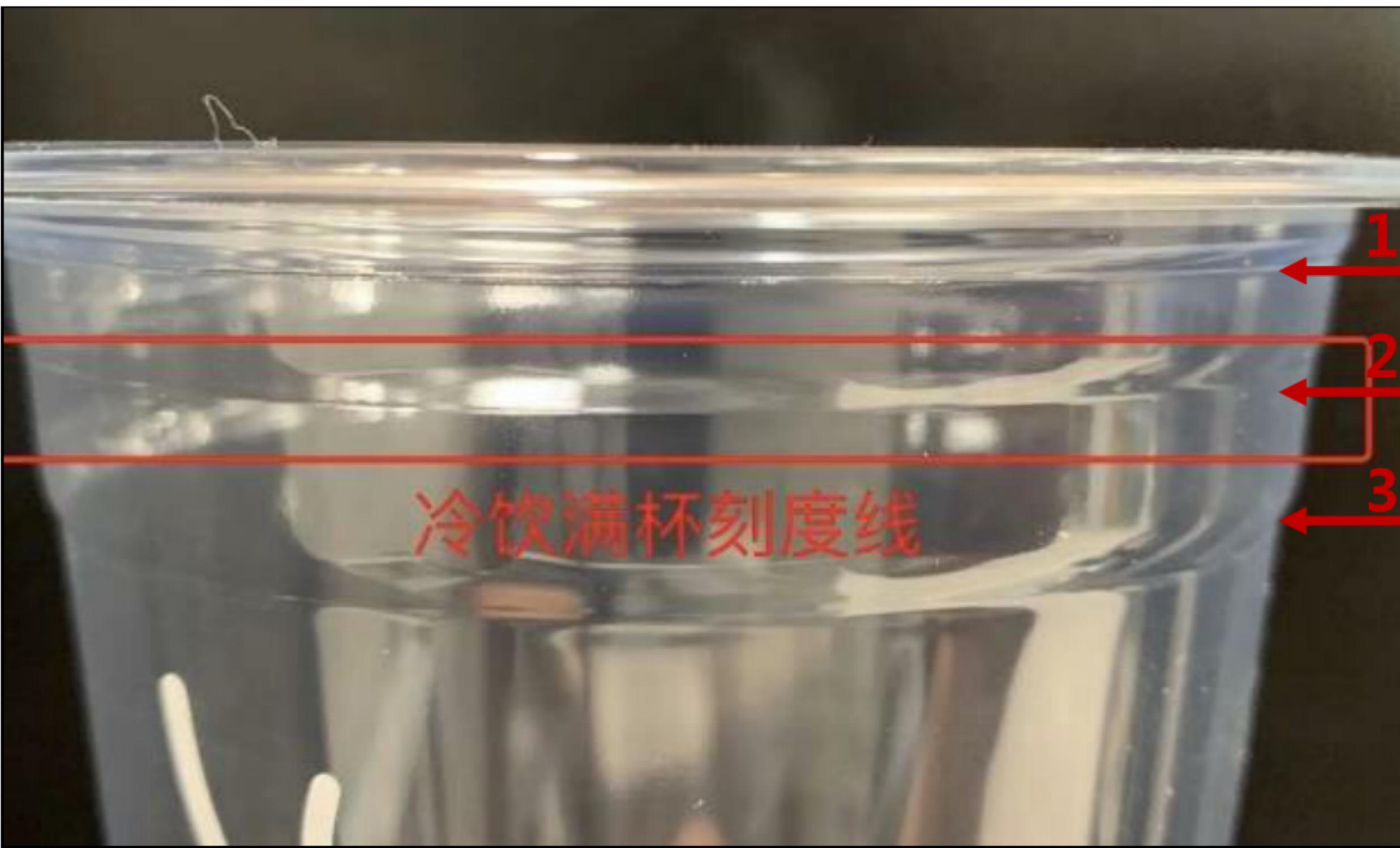


1. 将防回流塞折叠压紧



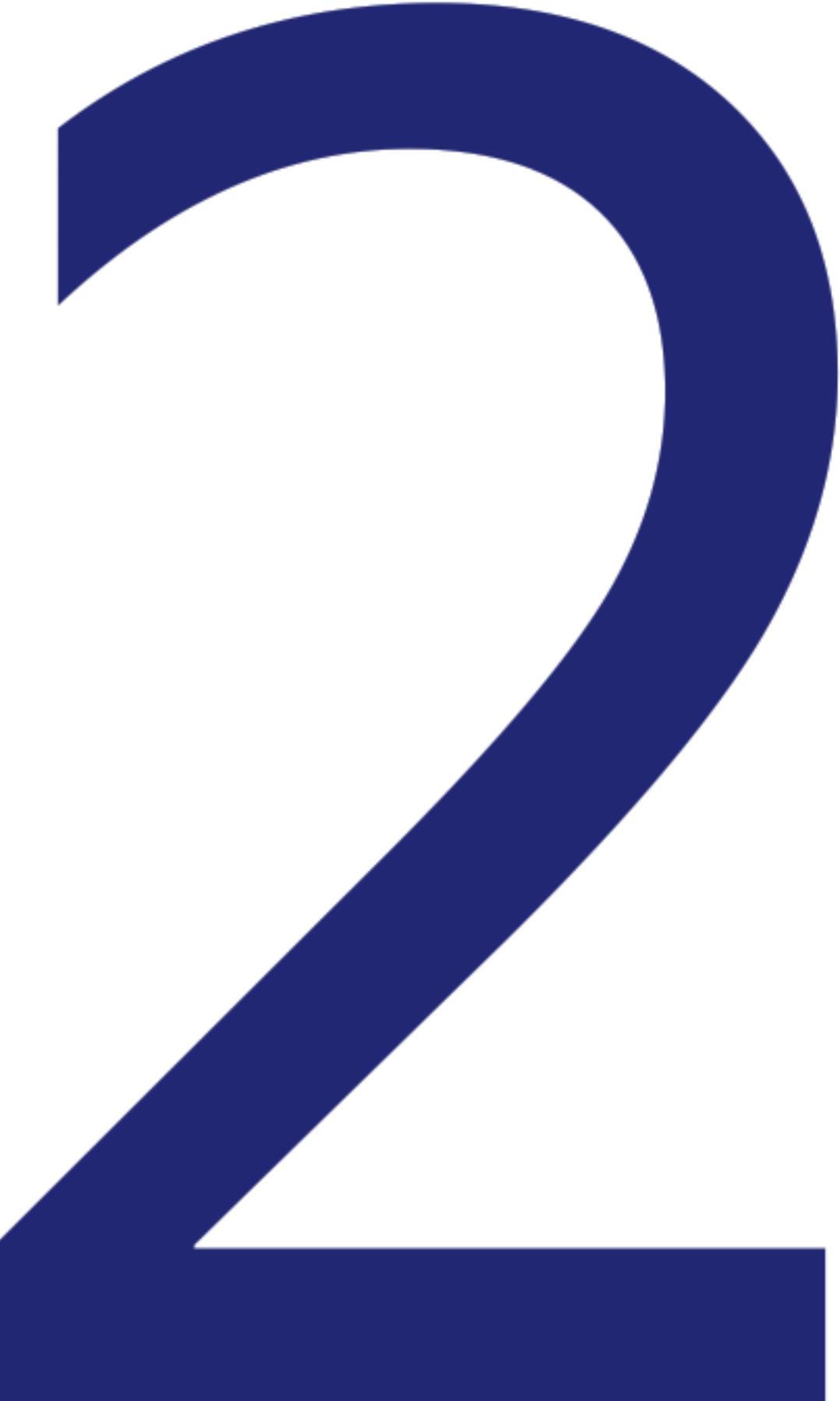
2. 将防回流塞扣于杯盖出气孔上

冰饮满杯刻度线



产品添加糖浆操作规范

产品 \ 糖度选项	无糖	半(份)糖	全(份)糖	香草	榛果	焦糖
产品						
标准美式 (热/冰)	不加糖	1泵糖水	2泵糖水	4泵香草	4泵榛果	-
焦糖标准美式 (热/冰)	-	2泵焦糖	4泵焦糖	-	-	-
加浓美式 (热/冰)	不加糖	1泵糖水	2泵糖水	4泵香草	4泵榛果	-
焦糖加浓美式 (热/冰)	-	2泵焦糖	4泵焦糖	-	-	-
拿铁 (热/冰)	不加糖	1泵糖水	2泵糖水	-	-	-
香草拿铁 (热/冰)	-	2泵香草	4泵香草	-	-	-
榛果拿铁 (热/冰)	-	2泵榛果	4泵榛果	-	-	-
焦糖拿铁 (热/冰)	-	2泵焦糖	4泵焦糖	-	-	-
摩卡 (热/冰)	-	2泵巧克力	3泵巧克力	1泵香草	-	-
焦糖玛奇朵 (热/冰)	-	2泵香草	4泵香草	-	-	-
卡布奇诺	不加糖	1泵糖水	2泵糖水	4泵香草	4泵榛果	4泵焦糖
澳瑞白	不加糖	1泵糖水	2泵糖水	4泵香草	4泵榛果	4泵焦糖



大师咖啡配方

标准美式（风味）Americano

步骤	16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键 标准美式 16oz单奶标准美式 16oz双奶标准美式	-
3	加入热水	至距杯口15mm ➤ 使用奶缸在开水机取开水
4	搅拌（按需）	至均匀 ➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
5	包装	热平盖 ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

加浓美式（风味）Extra Americano

步骤	16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键 加浓美式 16oz单奶加浓美式 16oz双奶加浓美式	-
3	加入热水	至距杯口15mm ➤ 使用奶缸在开水机取开水
4	搅拌（按需）	至均匀 ➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
5	包装	热平盖 ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

拿铁（风味）Latte

步骤	16OZ	操作要点
1 1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键 无糖： <u>16oz热拿铁</u> 有糖： <u>16oz热风味拿铁</u>	-
3	搅拌（按需） 至均匀	➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
4	包装 热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

卡布奇诺（风味）Cappuccino

步骤		16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需）	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需）	2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键	<u>16oz热卡布奇诺</u>	-
3	搅拌（按需）	至均匀	➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
4	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

澳瑞白（风味）Flat White

步骤	16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键 无糖： <u>16oz热澳瑞白</u> 有糖： <u>16oz热风味澳瑞白</u>	-
3	搅拌（按需） 至均匀	➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
4	包装 热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

摩卡（默认奶油）Mocha

步骤		16OZ	操作要点
1	巧克力预调液	3泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 巧克力预调液15ml/泵
	香草风味糖浆	1泵（全糖） 1泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键	16oz热摩卡	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	装饰	1.5圈搅打奶油 2下巧克力粉（或可可粉）	➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在表面均匀轻洒巧克力粉（或可可粉）
5	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

摩卡（无奶油）Mocha

步骤		16OZ	操作要点
1	巧克力预调液	3泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 巧克力预调液15ml/泵
	香草风味糖浆	1泵（全糖） 1泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键	<u>16oz无奶油热摩卡</u>	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

焦糖玛奇朵 Caramel Macchiato

步骤		16OZ	操作要点
1	香草风味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键	热焦糖玛奇朵	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	装饰	淋焦糖糖稀	➤ 淋焦糖糖稀呈指引形状（连续形状横四竖四、外圈双圆）， 不间断
5	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

冰标准美式（风味）Americano

出品配细吸管或通用吸管

步骤	16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	加入直饮水	至冰饮杯上线
3	选择相应按键	标准美式 16oz单奶标准美式 16oz双奶标准美式
4	搅拌（按需）	至均匀 ➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
5	加入冰块	至冷饮满杯刻度
6	包装	冰平盖 ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

luckin coffee | 瑞幸 咖啡

冰加浓美式（风味）Extra Americano

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需）	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需）	2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	加入直饮水	至冰饮杯上线	-
3	选择相应按键	加浓美式 16oz单奶加浓美式 16oz双奶加浓美式	-
4	搅拌（按需）	至均匀	➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
5	加入冰块	至冷饮满杯刻度	-
6	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

TUCKIN COFFEE | 咖啡

冰拿铁（风味）Latte

出品配细吸管或通用吸管

步骤	16OZ	操作要点
1	风味糖浆（按需） 4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	糖水（按需） 或 原味调味糖浆（按需） 2泵（单份糖） 1泵（半份糖）	➤ 糖水7.5ml/泵 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	选择相应按键 无糖： <u>16oz冰拿铁</u> 有糖： <u>16oz冰风味拿铁</u>	-
3	搅拌（按需） 至均匀	➤ 有糖产品搅拌8圈至均匀
4	加入冰块 至冷饮满杯刻度	-
5	包装 冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

冰摩卡（默认奶油）Mocha

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	巧克力预调液	3泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 巧克力预调液15ml/泵
	香草风味糖浆	1泵（全糖） 1泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键	<u>16oz冰摩卡</u>	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	加入冰块	至距杯口15mm	-
5	装饰	2.5圈搅打奶油 2下巧克力粉（或可可粉）	➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在表面均匀轻洒巧克力粉（或可可粉）
6	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

冰摩卡（无奶油）Mocha

出品配细吸管或通用吸管

步骤	16OZ	操作要点
1	巧克力预调液 3泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 巧克力预调液15ml/泵
	香草风味糖浆 1泵（全糖） 1泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键 <u>16oz冰摩卡</u>	-
3	搅拌 至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	加入冰块 至冷饮满杯刻度	-
5	包装 冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

冰焦糖玛奇朵 Caramel Macchiato

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	香草风味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	选择相应按键	<u>16oz冰焦玛牛奶</u>	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	加入冰块	至距杯口15mm	-
5	选择相应按键	<u>三份浓缩</u>	-
6	装饰	淋焦糖糖稀	➤ 淋焦糖糖稀呈指引形状（连续形状横四竖四、外圈双圆）， 不间断
7	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

陨石拿铁 (默认无奶油) Brown Sugar Bubble Latte

出品配粗吸管

步骤		16oz	操作要点
1	加入底料	2勺黑糖寒天晶球	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1TBSP勺，两平勺 ➤ 加入冰饮杯
2	黑糖调味糖浆	1泵	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰饮杯
	原味调味糖浆	1泵 (全糖推荐) 不加 (半糖)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰饮杯
3	加入牛奶	-	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 至冰饮杯上线
4	搅拌	至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
5	加入冰块	至距杯口20mm	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 至距杯口20mm ➤ 切勿用手触碰到冰块
6	选择相应按键	三份浓缩	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照浓缩咖啡制作程序制作浓缩咖啡，将浓缩咖啡直接接入杯中
7	淋酱	黑糖淋酱1圈	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用挤酱瓶垂直杯口或倾斜10-20°，沿杯口挤黑糖糖浆一圈，使糖浆沿杯壁内侧不规则流淌。注意不要接触冰块及液体。
8	包装	冰平盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“陨石拿铁”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

陨石拿铁 (加奶油+3元) Brown Sugar Bubble Latte

出品配粗吸管

步骤		16oz	操作要点
1	加入底料	2勺黑糖寒天晶球	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1TBSP勺，两平勺 ➤ 加入冰杯
2	黑糖调味糖浆	1泵	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
	原味调味糖浆	1泵 (全糖推荐) 不加 (半糖)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
3	加入牛奶	-	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 至冰杯上线
4	搅拌	至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
5	加入冰块	至距杯口20mm	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 至距杯口20mm ➤ 切勿用手触碰到冰块
6	选择相应按键	三份浓缩	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照浓缩咖啡制作程序制作浓缩咖啡，将浓缩咖啡直接接入杯中
7	淋酱	黑糖淋酱1圈	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用挤酱瓶垂直杯口或倾斜10-20°，沿杯口挤黑糖糖浆一圈，使糖浆沿杯壁内侧不规则流淌。注意不要接触冰块及液体。
8	装饰	山峰状2.5圈奶油 淋黑糖糖浆	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在奶油顶端，淋黑糖糖浆2圈
9	包装	冰球盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“陨石拿铁”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

黑金气泡美式 Black Gold Soda Americano

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	接骨木风味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
2	加入苏打水	至冰饮杯下线	-
3	搅拌	至均匀	➤ 慢速搅拌8圈至均匀
4	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 将冰块加入冰饮杯中并敲震杯子2次，让冰块下沉
5	再次加入苏打水	至距杯口20mm	-
6	选择相应按键	标准美式	➤ 加入冰饮杯中
7	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

橘金气泡美式 Mandrine Soda Americano

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	柑橘糖浆	4泵（全糖） 4泵（半糖）	➤ 糖浆5ml/泵
	原味调味糖浆	2泵（全糖） 不添加（半糖）	➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	加入苏打水	至冰饮杯下线	-
3	搅拌	至均匀	➤ 慢速搅拌8圈至均匀
4	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 将冰块加入冰饮杯中并敲震杯子2次，让冰块下沉
5	再次加入苏打水	至距杯口20mm	-
6	选择相应按键	标准美式	➤ 加入冰饮杯中
7	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

银河气泡美式 Lemon Soda Americano

出品配通用吸管

步骤		16oz	操作要点
1	原味调味糖浆	4泵（全糖推荐） 2泵（半糖）	➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰饮杯
2	加入苏打水	至冰饮杯下线	-
3	搅拌	至均匀	➤ 慢速搅拌8圈至均匀
4	添加装饰	取一片柠檬片，放入杯中	➤ 使用干净的茶夹夹取
5	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 将冰块加入冰饮杯中并敲震杯子2次，让冰块下沉
6	加入柠檬汁	至杯口20mm	-
7	选择相应按键	标准美式	➤ 加入冰饮杯
8	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“银河气泡美式”

luckin coffee | 瑞幸咖啡

热冲绳黑糖拿铁（默认奶油）——Best Foam、咖啡Soul、A800使用

步骤		16oz	操作要点
1	黑糖调味糖浆	2泵	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入热杯
	原味调味糖浆	1泵（全糖推荐） 不添加（半糖）	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入热杯
2	选择相应按键	热摩卡	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 直接用热杯盛接咖啡即可
3	搅拌	至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
4	装饰	山峰状1.5圈奶油 淋黑糖糖浆	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在奶油顶端，淋黑糖糖浆2圈
5	包装	热平盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



热冲绳黑糖拿铁（无奶油）—— Best Foam、咖啡Soul、A800使用

步骤		16oz	操作要点
1	黑糖调味糖浆	2泵	<ul style="list-style-type: none">➤ 10ml/泵➤ 加入热杯
	原味调味糖浆	1泵（全糖推荐） 不添加（半糖）	<ul style="list-style-type: none">➤ 10ml/泵➤ 加入热杯
2	选择相应按键	热风味拿铁	<ul style="list-style-type: none">➤ 直接用热杯盛接咖啡即可
3	搅拌	至均匀	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
4	包装	热平盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



冰冲绳黑糖拿铁（默认奶油）—— Best Foam、咖啡Soul、A800使用

步骤	16oz	操作要点
1	黑糖调味糖浆 2泵	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
	原味调味糖浆 1泵（全糖推荐） 不添加（半糖）	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
2	选择相应按键 <u>冰摩卡</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 直接用冰杯盛接咖啡即可
3	搅拌 至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
4	加冰块 至距杯口15mm	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 将液体和冰块加入杯中至距杯口15mm ➤ 切勿用手触碰到冰块
5	装饰 山峰状2.5圈奶油 淋黑糖糖浆	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在奶油顶端，淋黑糖糖浆2圈
6	包装 冰球盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖 ➤ 出品配通用吸管

出品配通用吸管



冰冲绳黑糖拿铁（无奶油）—— Best Foam、咖啡Soul、A800使用

步骤	16oz	操作要点
1	黑糖调味糖浆 2泵	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
	原味调味糖浆 1泵（全糖推荐） 不添加（半糖）	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入冰杯
2	选择相应按键 <u>冰摩卡</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 直接用冰杯盛接咖啡即可
3	搅拌 至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在杯中搅拌8圈
4	加冰块 至冷饮满杯刻度线	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 将液体和冰块加入杯中至冷饮满杯刻度线 ➤ 切勿用手触碰到冰块
5	包装 冰平盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖 ➤ 出品配通用吸管

出品配通用吸管



瑞纳冰配方

巧克力瑞纳冰（默认奶油）Chocolate Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	巧克力预调液	6泵	➤ 巧克力预调液15ml/泵，加入搅拌杯
4	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
5	搅拌	“5” 或 “E” 按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
6	入杯	至距杯口15mm	➤ 将成品倒入冰饮杯
7	装饰	2.5圈搅打奶油 2下巧克力粉（或可可粉）	➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中 ➤ 在表面均匀轻洒巧克力粉（或可可粉）
8	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

巧克力瑞纳冰（无奶油）Chocolate Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	巧克力预调液	6泵	➤ 巧克力预调液15ml/泵，加入搅拌杯
4	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
5	搅拌	<u>“5”</u> 或 <u>“E”</u> 按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
6	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 将成品倒入冰饮杯
7	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

卡布奇诺瑞纳冰（默认奶油）Cappuccino Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯中线	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	卡布奇诺冰沙粉	4勺	<ul style="list-style-type: none">➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
	原味冰沙粉	1勺	<ul style="list-style-type: none">➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	加入冰块	16oz冰铲—平铲	<ul style="list-style-type: none">➤ 加入搅拌杯
4	搅拌	“5”或“E”按键	<ul style="list-style-type: none">➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
5	入杯	至距杯口15mm	<ul style="list-style-type: none">➤ 将成品倒入冰饮杯
6	装饰	2.5圈搅打奶油	<ul style="list-style-type: none">➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中
7	包装	冰球盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

卡布奇诺瑞纳冰（无奶油）Cappuccino Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯中线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	卡布奇诺冰沙粉	4勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
	原味冰沙粉	1勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
4	搅拌	“5”或“E”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
5	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 将成品倒入冰饮杯
6	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

小雪荔枝瑞纳冰 Lychee Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	莫林荔枝风味果酱	3泵	➤ 莫林荔枝风味果酱15ml/泵，加入搅拌杯
4	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
5	搅拌	“5”或“E”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
6	装饰	1勺草莓果酱	➤ 1tbsp/平勺，加入冰饮杯底部
7	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 将成品倒入冰饮杯
8	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

抹茶瑞纳冰（默认奶油）Matcha Exfreezo

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
	抹茶拿铁风味固体饮料	4勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
4	搅拌	“5”或“E”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
5	入杯	至距杯口15mm	➤ 将成品倒入冰饮杯
6	装饰	2.5圈搅打奶油	➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中
7	包装	冰球盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖

抹茶瑞纳冰（无奶油）Matcha Exfreezo

步骤		16OZ	操作要点
1	加入牛奶	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量牛奶后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
	抹茶拿铁风味固体饮料	4勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
4	搅拌	“5”或“E”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
5	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 将成品倒入冰饮杯
6	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

百香芒果瑞纳冰 Passionfruit Mango Exfreezo

出品配粗吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入直饮水	至冰饮杯下线	➤ 使用冰饮杯量取定量直饮水后，加入搅拌杯
2	原味冰沙粉	2勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
3	西番莲味糖浆	3泵	➤ 糖浆5ml/泵，加入搅拌杯
	安德鲁芒果果酱	4勺	➤ 1tbsp/平勺，加入搅拌杯
4	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
5	搅拌	“5”或“E”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
6	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 将成品倒入冰饮杯
7	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

樂岛桃桃冰（默认奶油）

出品配通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入果汁	桃汁饮料浓浆至量杯 100ml刻度线	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用量杯量取（非奶制品量杯）➤ 加入搅拌杯中
2	添加直饮水	直饮水至量杯100ml 刻度线	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用量杯量取（非奶制品量杯）➤ 加入搅拌杯中➤ 量取果汁和直饮水之间无需清洗量杯
3	添加糖浆	玫瑰糖浆2泵	<ul style="list-style-type: none">➤ 5ml/泵➤ 加入搅拌杯中
4	添加冰块	16oz冰铲	<ul style="list-style-type: none">➤ 切勿用手触碰到冰块
5	搅拌	Vitamix 按键“5” SUNKONZ按键“E”	<ul style="list-style-type: none">➤ 将搅拌杯盖子扣好后放在指定位置➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键➤ 直至料理机完全停止运转取下搅拌杯
6	倒入冰饮杯	入杯	<ul style="list-style-type: none">➤ 打开搅拌杯盖子，将液体和冰块加入冰饮杯 中至距杯口15mm
7	装饰	山峰状2.5圈奶油 淋5圈指定形状桃汁饮 料浓浆	<ul style="list-style-type: none">➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈 山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中➤ 淋桃汁饮料浓浆呈指引形状（以螺旋状由内 而外5圈）
8	包装	冰球盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖



注：桃桃冰制作完成后会出现分层，属正常现象，不影响风味

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

樂岛桃桃冰（无奶油）

出品配通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入果汁	桃汁饮料浓浆至量杯 100ml刻度线	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用量杯量取（非奶制品量杯）➤ 加入搅拌杯中
2	添加直饮水	直饮水至量杯100ml 刻度线	<ul style="list-style-type: none">➤ 使用量杯量取（非奶制品量杯）➤ 加入搅拌杯中➤ 量取果汁和直饮水之间无需清洗量杯
3	添加糖浆	玫瑰糖浆2泵	<ul style="list-style-type: none">➤ 5ml/泵➤ 加入搅拌杯中
4	添加冰块	16oz冰铲	<ul style="list-style-type: none">➤ 切勿用手触碰到冰块
5	搅拌	Vitamix 按键“5” SUNKONZ按键“E”	<ul style="list-style-type: none">➤ 将搅拌杯盖子扣好后放在指定位置➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键➤ 直至料理机完全停止运转取下搅拌杯
6	倒入冰饮杯	入杯	<ul style="list-style-type: none">➤ 打开搅拌杯盖子，将液体和冰块加入冰饮杯 中至满杯刻度线
7	装饰	淋5圈指定形状桃汁饮 料浓浆	<ul style="list-style-type: none">➤ 淋桃汁饮料浓浆呈指引形状（以螺旋状由内 而外5圈）
8	包装	冰平盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

注：桃桃冰制作完成后会出现分层，属正常现象，不影响风味



经典饮品配方



热柑橘百香果 Citrus Passionfruit Refresher

步骤		16OZ	操作要点
1	百香果果酱	1勺	➤ 1tsp/平勺
	桂花果酱	3勺	➤ 1tsp/平勺
	青柠糖浆	1泵	➤ 糖浆5ml/泵
	柑橘糖浆	4泵	➤ 糖浆5ml/泵
2	加入热水	至距杯口10mm	-
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

冰柑橘百香果 Citrus Passionfruit Refresher

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	加入直饮水	至250ml刻度线	➤ 加入摇壶
2	百香果果酱	1勺	➤ 1tsp/平勺，加入摇壶
	桂花果酱	3勺	➤ 1tsp/平勺，加入摇壶
	青柠糖浆	1泵	➤ 糖浆5ml/泵，加入摇壶
	柑橘糖浆	4泵	➤ 糖浆5ml/泵，加入摇壶
3	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入摇壶
4	上下摇均	至均匀	➤ 先扣冰摇壶大盖子，再扣冰摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
5	入杯	至冷饮满杯刻度	➤ 先开冰摇壶小盖子，再开冰摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入冰饮杯
6	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

热巧克力 Chocolate

步骤	16OZ	操作要点
1 巧克力预调液	8泵	➤ 巧克力预调液15ml/泵，加入奶缸
2 加入牛奶	至400ml刻度线	➤ 加入奶缸
3 蒸煮	蒸汽1或高温奶	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
4 入杯	至距杯口10mm	➤ 按照奶制品注入杯中操作规范操作
5 包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

冰巧克力 Iced Chocolate

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	巧克力预调液	8泵	➤ 巧克力预调液15ml/泵，加入奶缸中
2	加入牛奶	至300ml刻度线	➤ 加入奶缸中
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
4	入杯	-	➤ 将成品倒入冰饮杯
5	加入冰块	至冷饮满杯刻度	-
6	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

热牛奶 Hot Milk

步骤	16OZ	操作要点
1 选择相应按键	<u>热牛奶</u>	-
2 包装	热平盖	<ul style="list-style-type: none">➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

冰牛奶 Cold Milk

出品配细吸管或通用吸管

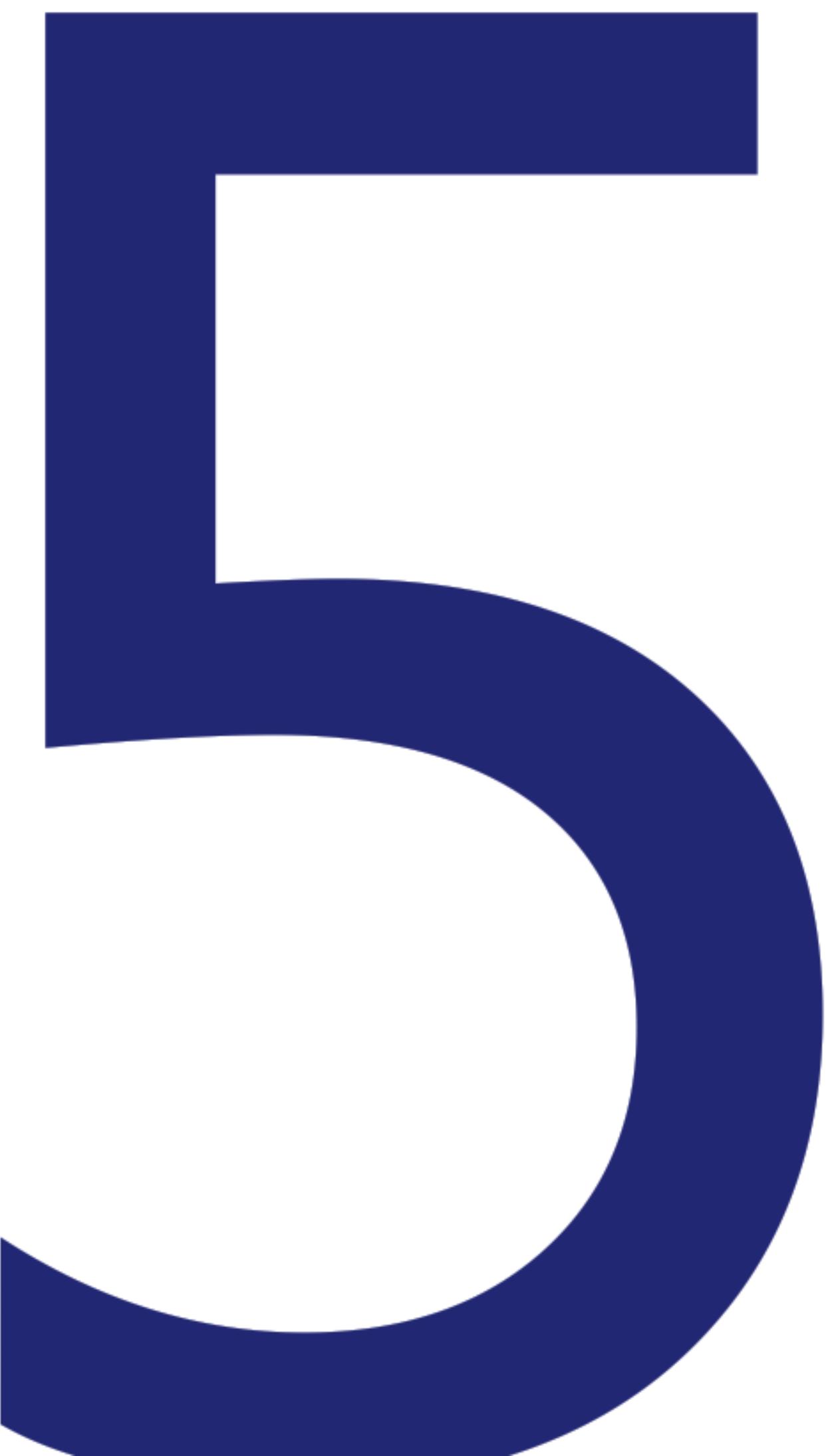
步骤	16OZ	操作要点
1 选择相应按键	<u>冰牛奶</u>	-
2 包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

小红莓苏打水 Ruby Tea & Soda Water

出品配细吸管或通用吸管

步骤		16OZ	操作要点
1	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 原味调味糖浆10ml/泵
2	加入苏打水	至冰饮杯下线	-
3	搅拌	至均匀	➤ 慢速搅拌8圈至均匀
4	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 将冰块加入冰饮杯中并敲震杯子2次，让冰块下沉
5	再次加入苏打水	至距杯口20mm	-
6	加入红宝石茶汤	50ml	➤ 使用“非奶制品量杯”量取后，加入冰饮杯顶部
7	包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖

小鹿茶配方



桃桃芝士红宝石茶（默认奶盖）Peach Cheese Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	红宝石茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	水蜜桃复合汁至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至550ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至奶盖刻度线下方5mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	去除泡沫	-	➤ 使用奶泡勺刮掉液面表层泡沫
8	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
9	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“桃桃芝士红宝石茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

桃桃芝士红宝石茶（无奶盖）Peach Cheese Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	红宝石茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	水蜜桃复合汁至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至600ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“桃桃芝士红宝石茶（无奶盖）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

西柚芝士茉香茶（默认奶盖）Grapefruit Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	西柚汁饮料至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至550ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至奶盖刻度线下方5mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“西柚芝士茉香茶（冰）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

西柚芝士茉香茶（无奶盖）Grapefruit Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	西柚汁饮料至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至600ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“西柚芝士茉香茶（冰）（无奶盖）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

热西柚芝士茉香茶（默认奶盖）Grapefruit Cheese Jasmine Tea

步骤		16OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入奶缸
2	加入果汁	西柚汁饮料至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入奶缸
3	原味调味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入奶缸
4	蒸煮	蒸汽1或高温奶按键	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
5	入杯	至距杯口30mm	➤ 将成品倒入热饮杯
6	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
7	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“西柚芝士茉香茶（热）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

热西柚芝士茉香茶（无奶盖）Grapefruit Cheese Jasmine Tea

步骤		16OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入奶缸
2	加入果汁	西柚汁饮料至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入奶缸
3	加入直饮水	至400ml刻度线	➤ 使用“非奶制品量杯”量取，加入奶缸
4	原味调味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入奶缸
5	蒸煮	<u>蒸汽1</u> 或 <u>高温奶</u> 按键	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入热饮杯
7	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“西柚芝士茉香茶（热）（无奶盖）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

桃桃山雾乌龙茶 White & Yellow Peach Oolong Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	山雾乌龙茶汤至100ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	桃汁饮料浓浆至200ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	加入果肉	混合桃丁罐头至250ml刻度线	➤ 使用奶泡勺量取，只取果肉，尽量避免加入罐头汁，加入摇壶
4	加入直饮水	至400ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	加入冰块	至600ml刻度线	➤ 加入摇壶
6	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
7	入杯	至距杯口10mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“桃桃山雾乌龙茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

活力柠檬红宝石茶 Lemon Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	红宝石茶汤至100ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	柠檬汁至300ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至600ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	装饰	1片柠檬片	➤ 使用干净的茶夹夹取 ➤ 沿杯壁内侧放入
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“活力柠檬红宝石茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

热活力柠檬红宝石茶 Lemon Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		16OZ	操作要点
1	加入茶汤	红宝石茶汤至100ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入奶缸
2	加入果汁	柠檬汁至200ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入奶缸
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入奶缸
4	加入直饮水	至400ml刻度线	➤ 加入奶缸
5	蒸煮	蒸汽1或高温奶按键	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入热饮杯
7	装饰	1片柠檬片	➤ 使用干净的茶夹夹取 ➤ 沿杯壁内侧放入
8	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“活力柠檬红宝石茶（热）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

活力派对柠檬绿茶 Lemon Green Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至100ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	柠檬汁至300ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	原味调味糖浆	4泵（全糖） 2泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入摇壶
4	加入冰块	至600ml刻度线	➤ 加入摇壶
5	上下摇均	至均匀	➤ 先扣摇壶大盖子，后扣摇壶小盖子 ➤ 用力摇晃12次至均匀
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 先开摇壶小盖子，后开摇壶大盖子 ➤ 将成品倒入水果茶专用杯
7	装饰	1片柠檬片	➤ 使用干净的茶夹夹取 ➤ 沿杯壁内侧放入
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“活力派对柠檬绿茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

热活力派对柠檬绿茶 Lemon Green Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		16OZ	操作要点
1	茶汤	茉莉花茶汤至100ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入奶缸
2	果汁	柠檬汁至200ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入奶缸
3	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入奶缸
4	加入直饮水	至400ml刻度线	➤ 加入奶缸
5	蒸煮	蒸汽1或高温奶按键	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入热饮杯
7	装饰	1片柠檬片	➤ 使用干净的茶夹夹取 ➤ 沿杯壁内侧放入
8	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖



产品制作视频：请在运营智库搜索“活力派对柠檬绿茶（热）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

芭乐芝士红宝石茶（默认奶盖）Guava Cheese Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	红宝石茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	NFC红心番石榴原浆至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6	搅拌	“4”或“D”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7	入杯	至奶盖刻度线下方5mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
9	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“芭乐芝士红宝石茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

芭乐芝士红宝石茶（无奶盖）Guava Cheese Ruby Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤	22OZ	操作要点
1 加入茶汤	红宝石茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2 加入果汁	NFC红心番石榴原浆至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3 转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4 原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5 加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6 搅拌	<u>“4”</u> 或 <u>“D”</u> 按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7 入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8 包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“芭乐芝士红宝石茶（无奶盖）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

草莓芝士茉香茶（默认奶盖）Strawberry Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	草莓汁至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6	搅拌	“4”或“D”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7	入杯	至奶盖刻度线下方5mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
9	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“草莓芝士茉香茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

草莓芝士茉香茶（无奶盖）Strawberry Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	草莓汁至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6	搅拌	“4”或“D”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7	入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“草莓芝士茉香茶（无奶盖）”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

芒芒芝士茉香茶（默认奶盖）Mango Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	芒果原浆至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5	加入冰块	12oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6	搅拌	“4”或“D”按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7	入杯	至奶盖刻度线下方5mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	加入奶盖预调液	至距杯口10mm	➤ 贴近杯口，转圈缓慢倒入
9	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“芒芒芝士茉香茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

芒芒芝士茉香茶（无奶盖）Mango Cheese Jasmine Tea

使用粗吸管或通用吸管出品

步骤		22OZ	操作要点
1	加入茶汤	茉莉花茶汤至150ml刻度线	➤ 使用前将茶汤上下摇匀，加入摇壶
2	加入果汁	芒果原浆至350ml刻度线	➤ 使用前将果汁上下摇匀，加入摇壶
3	转移至搅拌杯	-	➤ 将摇壶中混合物倒入搅拌杯
4	原味调味糖浆	5泵（全糖） 3泵（半糖）	➤ 10ml/泵，加入搅拌杯
5	加入冰块	16oz冰铲—平铲	➤ 加入搅拌杯
6	搅拌	<u>“4”</u> 或 <u>“D”</u> 按键	➤ 将搅拌杯盖子扣好后把手朝外放置于搅拌位置 ➤ 扣好料理机盖子再按下指定按键 ➤ 直至料理机完全停止运转后取下搅拌杯
7	入杯	至距杯口10mm	➤ 将成品倒入水果茶专用杯
8	包装	水果茶专用盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上水果茶专用盖及专用心形小蓝塞



产品制作视频：请在运营智库搜索“芒芒芝士茉香茶”

luckin coffee | 瑞幸
咖啡

大红袍寒天牛乳茶(默认无奶油)

出品配尖头粗吸管

步骤	16 OZ	操作要点
1 添加底料	2勺黑糖寒天晶球	➤ 1TBSP勺, 两平勺 ➤ 加入摇壶
2 倒入茶汤	大红袍茶汤至200ml刻度线	➤ 加入摇壶
3 添加牛奶	牛奶至350ml刻度线	➤ 加入摇壶
4 添加原味调味糖浆	3泵 (全糖推荐) 2泵 (半糖) 不加 (无糖)	➤ 10ml/泵 ➤ 加入摇壶
5 搅拌	至均匀	➤ 使用吧勺在摇壶中搅拌8圈
6 倒入冰饮杯	入杯	➤ 将液体和寒天晶球倒入冰杯中
7 添加冰块	至冷饮满杯刻度线	➤ 至冷饮满杯刻度线 ➤ 切勿用手触碰到冰块
8 包装	冰平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰平盖 ➤ 出品配粗吸管



大红袍寒天牛乳茶(加奶油+3元)

出品配尖头粗吸管

步骤		16 OZ	操作要点
1	添加底料	2勺黑糖寒天晶球	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1TBSP勺, 两平勺 ➤ 加入摇壶
2	倒入茶汤	大红袍茶汤至200ml刻度线	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 加入摇壶
3	添加牛奶	牛奶至300ml刻度线	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 加入摇壶
4	添加原味调味糖浆	3泵 (全糖推荐) 2泵 (半糖) 不加 (无糖)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10ml/泵 ➤ 加入摇壶
5	搅拌	至均匀	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 使用吧勺在摇壶中搅拌8圈
6	倒入冰饮杯	入杯	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 将液体和寒天晶球倒入冰杯中
7	添加冰块	至距杯口15mm	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 切勿用手触碰到冰块
8	装饰	山峰状2.5圈奶油	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 紧贴杯壁，由外而内不间断挤出搅打奶油呈山峰状，每圈贴合减少缝隙，结尾在正中
9	包装	冰球盖	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上冰球盖 ➤ 出品配粗吸管



抹茶拿铁 Matcha Latte (适用于Schaerer Best Foam咖啡机)

步骤	16OZ	操作要点
1	选择相应按键 <u>抹茶拿铁（粉仓）</u>	-
2	包装 热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

抹茶拿铁 Matcha Latte (适用于Franke A800咖啡机)

步骤		16OZ	操作要点
1	抹茶拿铁风味 固体饮料	3勺	➤ 1tbsp/平勺，加入奶缸
2	选择相应按键	<u>50ml热水</u>	➤ 加入奶缸
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌15圈至均匀
4	加入牛奶	至400ml刻度线	➤ 加入奶缸
5	蒸煮	<u>蒸汽1或高温奶</u>	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
6	入杯	至距杯口10mm	➤ 按照奶制品注入杯中操作规范操作
7	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

红茶拿铁 Black Tea Latte

步骤		16OZ	操作要点
1	红茶风味固体饮料	1勺	➤ 1tbsp/平勺，加入奶缸
2	选择相应按键	热水	➤ 50ml热水，加入奶缸
3	搅拌	至均匀	➤ 搅拌15圈至均匀
4	加入牛奶	至400ml刻度线	➤ 加入奶缸
5	蒸煮	蒸汽1或高温奶	➤ 按照蒸汽搅拌步骤蒸煮
6	榛果风味糖浆	1泵(全糖) 1泵(半糖)	➤ 糖浆5ml/泵，加入奶缸
	糖水 或 原味调味糖浆	2泵(全糖) 不添加(半糖)	➤ 糖水7.5ml/泵，加入奶缸 ➤ 原味调味糖浆10ml/泵，加入奶缸
7	搅拌	至均匀	➤ 搅拌8圈至均匀
8	入杯	至距杯口10mm	➤ 按照奶制品注入杯中操作规范操作
9	包装	热平盖	➤ 按照盖杯盖操作规范，盖上热平盖

注：“太古糖水”库存消耗后使用“原味调味糖浆”替换，添加泵数不变

Thank You.