|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 茶 | 开水 | 规格 | 单位 | 茶 |
| 红茶 | 红茶50克 | 2000ml | 焖9分钟 | 醒10分钟 | 保温4小时 |
| 绿茶加味茶3号 | 绿茶3号110g | 4400ml，600g冰块 | 焖10分钟 | 醒15分钟 | 保温4小时 |
| 乌龙加味茶2号 | 乌龙加味茶2号110g | 4800ml，200g冰块 | 焖15分钟 | 醒20分钟 | 保温4小时 |
| 四季春茶 | 四季春100g | 4800ml，200g冰块 | 焖10分钟 | 醒30分钟 | 保温4小时 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 金焦珍珠 | 开水 | 加料 | 操作 | 保温时间 |
| 泷珠  （1份） | 500g | 3000ml | 细砂糖100g、开水400ml | 煮25分钟，焖20分钟 | 保温4小时 |
| 泷珠  （2份） | 1000g | 6000ml | 细砂糖200g、开水700ml | 煮25分钟，焖20分钟 |
| 西米 | 煮15分钟、焖20分钟，过滤清水冲洗，加入少许冰，加入白砂糖 | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 原料 | 热水 | 原料 | 保存时间 |
| 仙草冻 | 仙草汁125g | 热水425g | 细砂糖75g、生粉8g+水40g搅拌 | 冷藏2天 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 原料 | 操作 | 保存时间 |
| 布丁冻 | 布丁烧2号50g、细砂糖50g、开水550g | 煮5分钟，持续搅拌 | 冷藏48小时 |
| 爱玉冻 | 爱玉冻粉10g、细砂糖40g、热水700ml | 煮开 | 冷藏2小时 |
| 原味奶盖 | 淡奶油200g、海盐3g、白糖20g、牛奶100g | 全部加入电动打蛋器打至起发即可 |  |
| 香芋泥 | 800g蒸熟（80g果糖、80g淡奶油、80g白砂糖、200g牛奶沙冰机打碎） |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 原沏茗作 | 茶 | 规格 | 操作 | 杯加料 |
| 日照红茶 | 红茶250ml | 果糖30g | 冰：冰块加至500ml位置，雪克，倒入产品杯，刮泡/补冰块满杯。  热：搅拌均匀，补开水至产品杯9分满 | 无 |
| 翠峰茉莉 | 绿茶250ml |
| 幽兰四季春 | 四季春250ml |
| 四季珍果 | 四季春225ml | 椰果1漏T |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 现磨咖啡 | 咖啡粉 | 开水 | 操作 | 杯加料 |
| 益禾金牌咖啡 | 炭烧咖啡粉4t | 冰：200ml开水  热：450ml开水 | 冰：冰块250g，搅匀  热：搅拌均匀 |  |
| 摩卡咖啡 | 炭烧咖啡粉3.5t  可可欧蕾粉0.5t |  |
| 卡布奇诺 | 炭烧咖啡粉4t | 冰：100ml开水，100ml牛奶  热：200ml开水，100ml牛奶 | 奶泡满杯 |
| 泷珠拿铁 | 冰：200ml开水  热：400ml开水 | 泷珠1漏勺 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 醇香奶茶 | 奶茶伴侣 | 红茶/绿茶 | 烤奶汁/果糖 | 操作 | 杯加料 |
| 益禾烤奶 | 2号奶精4t | 红茶180ml | 烤奶汁30g | 冰：冰块加至500ml位置，雪克，倒入产品杯，刮泡/补冰块满杯  热：搅拌均匀，补开水至产品杯九分满 |  |
| 禾风奶绿 | 奶茶伴侣2号4t | 绿茶200ml |  |
| 椰果奶茶/奶绿 | 红茶/绿茶200ml | 果糖30g | 椰果1t |
| 泷珠奶茶/奶绿 | 泷珠1t |
| 布丁奶茶/奶绿 | 布丁1t |
| 双拼奶茶/奶绿 | 红豆1t、布丁1t |
| 红豆奶茶/奶绿 | 红豆1t |
| 四季奶青 | 冰：2号奶精3.5t  热：2号奶精4t | 茶 冰：200ml  热：300ml | 果糖  冰：40g  热：50g |  |
| 椰香烤奶 | 椰浆30g、纯牛奶200ml、纯净水100ml | | 烤奶汁35g | 满冰 |  |
| 芋泥椰奶 | 芋泥100g挂壁、椰浆30g、纯牛奶200ml、加冰 | | | | |
| 芋泥啵啵奶绿 | 芋泥100g挂壁、琥珀珍珠2勺、250ml四季春茶、20g糖、少许冰 | | | | |
| 仙草奶冻 | 奶茶伴侣50A 2t | 100ml | 果糖20g | 冰：搅匀/冰块130g/雪克，过滤/补冰块满杯 | 仙草2.5t |
| 宇治抹茶 | 冰：抹茶粉2.5t 2号粉末1.5勺  热：抹茶粉3.5t | 开水250ml | 果糖25g | 冰：冰块加至500ml位置，雪克，倒入产品杯，刮泡/补冰块满杯  热：搅拌均匀，补开水至产品杯九分满 |  |
| 香醇可可 | 冰：可可欧蕾粉4t  热：可可欧蕾粉4t | 果糖10g |
| 备注 | 奶茶系列产品中做烤奶加冬瓜蜜；奶绿系列加果糖；t为咖啡勺 1t果粉12g1g;大T为夹柄勺1T=52g； | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 鲜果茶缘 | 茶/冰水 | 果汁 | 果糖 | 操作 | 杯加料 |
| 冻柠蜜 | 冰水200ml |  | 30g | 冰：冰块加至500ml位置，雪克，倒入产品杯，刮泡/补冰块满杯 | 黄柠3片捣汁10下（封杯摇匀即可出杯） |
| 冻柠红 | 红茶150ml+冰水50ml |  | 45g | 黄柠5片捣汁10下（封杯摇匀即可出杯） |
| 冻柠绿 | 绿茶160ml+冰水50ml |  | 45g |
| 冻柠四季春 | 四季春茶150ml+冰水50ml |  | 45g |
| 柚香四季春 | 四季春茶150ml+冰水200ml | 柚子酱1.5t | 30g |  |
| 金桔柠檬 | 冰水250ml’ |  | 30g | 黄柠2片、小青桔3颗捣汁 |
| 蜂蜜柚子茶 | 纯水200ml | 柚子酱1.5t | 蜂蜜15g | 黄柠2片 |
| 益杯水果茶 | 四季春200ml |  | 果糖40g | 西瓜、哈密瓜、芒果、黄柠、青柠、金桔适量 |
| 蜜桃乌龙 | 乌龙茶200ml，冰水100ml | 水蜜桃果酱30g | 果糖20g | 黄柠2片捣汁，青柠4个小三角装饰 |
| 芭乐柠檬蜜 | 冰水200ml | 果蜜20g，粉红番石榴果酱1.5t |  | 黄柠2片捣汁 |
| 柠檬蜂蜜冻 | 冰水200ml | 果蜜20g | 蜂蜜8g | 黄柠2片、爱玉冻1t（封杯摇匀即可出杯） |
| 芒果汁 | 芒果200g、25g果糖、100g冰、200ml水 | | |  |  |
| 西瓜汁 | 西瓜350g、100g冰、150ml水、20g果糖 | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 鲜茶玛奇朵 | 茶 | 果糖 | 奶昔机操作 | 杯加料 |
| 红玉玛奇朵 | 冰：红茶250ml  热：红茶200ml | 果糖30g | 冰：冰块至500ml位置/高速2s  过滤，刮泡/倒至产品杯8分满  热：高速2  s/补开水至产品杯8分满 | 原味奶盖满杯（50g） |
| 翠峰玛奇朵 | 冰：绿茶250ml  热：绿茶200ml | 果糖30g |
| 抹茶玛奇朵 | 冰：150热水+1.5t抹茶粉 | 果糖30g |
| 四季春玛奇朵 | 冰：四季春250ml  热：四季春200ml | 果糖30g |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 牛奶手作茶 | 茶 | 牛奶 | 果糖2号 | 操作 | 加料 |
| 牛奶烧仙草 |  | 冰：牛奶250ml  热：牛奶300ml | 40g | 冰：冰块满杯雪克  热：搅匀 | 700杯，1/4烧仙草、1t布丁、1t红豆、1t燕麦、少许花生葡萄干 |
| 红茶蜂蜜拿铁 | 冰：红茶225ml  热：红茶250ml | 冰：牛奶200ml  热：牛奶300ml | 蜂蜜30g |  |
| 乌龙燕麦拿铁 |  | 冰：牛奶100ml  热：牛奶100ml | 40g | 燕麦1t |
| 芋泥啵啵牛奶 | 芋泥100g、琥珀珍珠2勺挂壁、倒入250ml牛奶、少许水 | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 冰激淋鲜茶 | 茶 | 果糖2号 | 操作 | 加料 |
| 冰激淋红/绿 | 红茶200ml | 20g | 冰：冰块满杯雪克 | 冰激淋球1个 |
| 冰激淋四季春 | 四季春茶200ml |
| 冰激淋抹茶 | 150热水+1.5勺抹茶粉 |
| 冰激淋咖啡 | 咖啡液200ml |
| 所有产品均为500ml中杯 | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 新品 | 材料 操作 | |
| 多肉西柚 | 绿茶200ml，冰水150ml， 西柚汁15g 西柚果酱2t、果糖40g | 满冰、700ml杯 |
| 益杯百香果 | 四季春100ml 、百香果酱2t、果糖15g 青柠2片捣汁 | 金桔1颗对半挤汁，新鲜百香果半个 |
| 杨枝甘露 | ① 西米打底、少许西柚粒、椰浆50ml、冰块80g、果糖15g，沙冰机打碎   1. 芒果肉100g、冰水30ml、果糖15g、冰块80g打碎，倒入①中，封杯即可 | |

|  |  |
| --- | --- |
| 活力益菌多 | 材料 做法 |
| 百香益菌多 | 2瓶益力多、1个百香果、满冰，500ml杯 |
| 芭乐益菌多 | 2瓶益力多、2勺石榴酱、满冰，500ml杯 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料 | 规格 | 单位 | 价格 | 原料 | 规格 | 单位 | 价格 |
| 红茶 | 500g\*30包 | 包 |  | 抹茶味粉固体饮料 | 1kg\*20包 | 包 |  |
| 乌龙加味茶2号 | 500g\*30包 | 包 |  | 可可欧蕾粉 | 1kg\*20包 | 包 |  |
| 绿茶加味茶3号 | 0.5kg\*30包 | 包 |  | 柚子酱 | 1kg\*12罐 | 罐 |  |
| 四季春茶 | 500g\*30包 | 包 |  | 炭烧咖啡粉 | 1kg\*20包 | 包 |  |
| 2号奶精 | 25kg\*1包 | 包 |  | 百香果酱 | 1kg\*20瓶 | 瓶 |  |
| 粉红番石榴果酱 | 1kg\*12瓶 | 件 |  | 水蜜桃果酱2号 | 1kg\*20瓶 | 瓶 |  |
| 爱玉冻粉 | 1kg\*包 | 包 |  |  |  |  |  |
| 燕麦罐头 | 900g\*12罐 | 罐 |  |  |  |  |  |
| 黑海盗果糖 | | | 109元/桶 | **自购** |  |  |  |
| 亿德1kg原味糖蜜椰果 | | | 约9元/包 | 细砂糖 | | | |
| 南通嘉沃鸡蛋味布丁粉 | | |  | 黄柠檬 | | | |
| 广西荔浦香芋 | | |  | 小青桔 | | | |
| 涵凌轩红薯淀粉（煮烧仙草生粉） | | |  | 冰淇淋球（雀巢或伊利大桶冰淇淋） | | | |
| 上椿琥珀珍珠 | | |  | 安佳奶油 | | | |
| 蜂蜜 | | |  |
| 红豆 | | |  |
| 燕麦 | | |  |
| 烧仙草汁 | | |  |