

后场		效期	
茉莉绿茶	1350ml热水+1包绿茶+留口焖制8分钟+900g冰块	可一份，两份进行配置	保温桶/冷藏柜/量筒/加温打样废弃
四季春	2包四季春+2400ml热水+12分+900g冰	可半份，一份，一份半配置	保温桶/冷藏柜/量筒/加温打样废弃
糯香绿茶	2200ml热水+2包糯香绿茶+8分钟+1500g冰	可半份，一份，一份半配置	保温桶/冷藏柜/量筒/加温打样废弃
四季春轻乳茶	2包四季春茶+2400ml热水+12分+600g冰+700g鲜牛乳+搅拌30s	可半份，一份	保温桶7小时
蜜雪工夫奶茶汤	2包雪王工夫红茶+2400ml沸水+泡14分钟+750g奶基底粉+搅2分钟	可半份，一份，一份半配置	保温桶6小时
蜜雪工夫奶茶汤（冷）	2包雪王工夫红茶+2400ml沸水+泡14分钟+1200g冰块 一份：珍珠锅：4000ml热水+1000g珍珠+煮20分+焖10分 一份：电饭煲：4500ml热水+1000g珍珠+煮20分+焖2分钟+焖10分 电饭煲：1000ml沸水+200g珍珠+浮起后功率1200W+煮20分钟+焖5分钟	2000ml过滤水过滤一次+500g糖+焖10分 6000ml过滤水过滤一次+1kg糖+焖10分钟 2000ml过滤水分别过滤两次+300g糖+焖10分	保温桶/冷藏柜/量筒/加温打样废弃
芋圆	电饭煲：4000ml热水+1000g芋圆+浮起后功率1800w+煮5分+焖4分		常温4小时
三分之一芋圆	电饭煲：1500ml沸水+300g芋圆+浮起后功率1800w+煮5分+焖4分	2000ml过滤水分别过滤两次+90g糖+焖10分	
冰淇淋	4000过滤水+1500g奶昔粉/椰香奶昔粉+搅拌3分+加温静置15分搅拌两次+过滤	可半份，一份，一份半，两份进行配置	打样废弃
海南冰淇淋	3000g冰+1000g椰果果酱+1500g原味奶昔粉+搅拌3分钟+加温静置15分搅拌两次+过滤	可半份，一份，一份半，两份进行配置	打样废弃
咖啡	380g咖啡粉+3000沸水+搅拌10s+焖泡12分钟+800g冰块+自然滴滤8-10分钟	可半份，一份进行配置	冷藏打样废弃
咖啡（生产日期：2025.1.22起）	380g咖啡粉+3000沸水+搅拌10s+焖泡9分钟+自然滴滤8-10分钟	可半份，一份进行配置	冷藏打样废弃
奶盖（鲜牛乳奶基）	1盒降温奶基+300g奶基粉+搅拌90s无颗粒感+8档90s+水波纹状（东菱奶盖机） 1盒降温奶基+300g奶基粉+搅拌90s无颗粒感+5档90s+水波纹状（三利达奶盖机）	常温特调，降温1小时30分钟分装，冷藏12小时的降温20分钟（3000ml冰+过滤冰3500ml） 可半份，一份进行配置	冷藏0+2天
鸡蛋布丁	4000ml热水煮沸+1000g鸡蛋布丁粉+搅拌2分30秒	装盒捞泡，故至常温冷藏	冷藏0+3，常温打样废弃
奶布丁	4500ml热水煮沸+1000g布丁粉+搅拌2分30秒+鲜牛乳奶基500g+搅拌均匀	装盒捞泡，故至常温冷藏	冷藏0+2，常温加温8h
浓缩奶绿（鲜牛乳版）	1350ml热水+1包绿茶+留口焖制8分钟+600g冰块+500g鲜牛乳基底粉搅拌1分钟	可一份，两份配置	保温桶6小时
浓奶	称取500g热水+500g奶基底粉搅拌均匀至完全乳化（约3分钟）+冰块250g搅拌均匀至完全乳化（约2分钟）+过滤	可半份，一份，一份半，两份进行配置	冷藏打样废弃
季节性&区域后场		效期	
冷冻紫薯芋泥	冷藏解冻：1包冷藏解冻芋泥+热水没过物料+10分钟--冷藏解冻至少4小时 加热解冻：1包冷冻芋泥+热水没过物料+500w计时12分钟	最多三份 最多两份	解冻时：冷藏0+2天 煮后：0+1天
糯香绿茶汤	2包糯香绿茶+2600ml热水+7分钟+1000g冰块（留口焖泡）	先茶后水	保温桶打样废弃，量筒加温冷藏打样废弃
加料	芋圆、珍珠、椰果（均可添加）晶球（需冷藏/需冷冻）鸡蛋布丁（需冷藏/需冷冻）西柚粒（需代/需凉）奥利奥饼干碎（需代/需凉）		
加冰	正常冰杯口0.8，少冰至刻度线# 奶茶系列正常冰至心型刻度线，少冰5/7，奶盖果茶系列少冰7（大杯）/5（中杯）		
加糖	正常糖=1x1、七分糖=1x0.7、五分糖=1x0.5、三分糖=1x0.3；产品罐底小于10g，罐底不变		
纯茶系列		价格/杯型/温度	
绿茶	60g糖+220ml绿茶		
四季春	50g糖+180ml四季春	无缝纯茶汤少20ml	4元/大号型杯/全部温度
芝士纯茶系列（绿茶、四季春）		价格/杯型/温度	
中杯	40g糖+冰+200ml茶+冰至心型刻度线（16A加热热水140ml）+搅拌+奶盖60-70g	正常冰#少冰5	8元/中号型杯/中号纸杯/全部温度
大杯	50g糖+冰+240ml茶+冰/热水至心型刻度线+搅拌+奶盖70-80g	正常冰#少冰7	10元/大号型杯/全部温度
咖啡系列（升级版）（可做无糖）		价格/杯型/温度	
美式咖啡	20g咖啡+120ml咖啡	正常冰/少冰 刻度线杯口0.8/6	5元/中号型杯/中号纸杯（咖啡）/无常温
葡萄冰美式	15g糖+10g果+冰+70ml葡萄汁+80ml咖啡	正常冰/少冰 刻度线杯口0.8/6	6元/中号型杯（咖啡）冰、少冰
拿铁咖啡	20g糖+120ml咖啡+70ml奶基	正常冰/少冰 刻度线杯口0.8/6	7元/中号型杯/中号纸杯（咖啡）/无常温
雪顶咖啡	20g糖+冰+奶基30ml+120ml咖啡+水至刻度6+糖+90+10g冰淇淋	正常冰6/少冰刻度4	7元/中号型杯（咖啡）冰、少冰
厚椰拿铁	20g糖+冰+厚椰乳120ml+奶基40ml+咖啡80ml+搅	正常冰/少冰 刻度线杯口0.8/6	8元/中号型杯（咖啡）冰、少冰
奈奈拿铁咖啡	40g糖+140ml绿茶+45ml鲜牛乳奶基+80ml咖啡	正常冰/少冰 刻度线杯口0.8/6	7元/中号型杯（咖啡）冰、少冰、温热
蜜雪工夫奶茶系列（只能额外再加一份小料）		价格/杯型/温度	
原味奶茶	30g糖+200ml奶茶		6元/中号型杯/中号纸杯/无常温
单料奶茶	中杯：20g糖+50g（2型勺）/80g（满勺）小料+200ml奶茶 大杯：30g糖+150g（6型勺）/160g（4型勺）小料+220ml奶茶 中杯：20g糖+替2勺小料（50g/80g）+200ml奶茶 大杯：30g糖+替3勺小料（75g/120g）+220ml奶茶 中杯：15g糖+80g布丁+200ml奶茶 大杯：25g糖+160g布丁+220ml奶茶	加料奶茶中杯20糖，大杯30糖（除三拼），中杯奶茶200ml，大杯奶茶220ml	珍珠奶茶6元，其余中杯奶茶7元/中号型杯/中号纸杯/无常温
双拼奶茶	中杯：20g糖+替2勺小料（50g/80g）+200ml奶茶 大杯：30g糖+替3勺小料（75g/120g）+220ml奶茶	珍珠、椰果、红豆、燕麦	8元/大号型杯/无常温
布丁奶茶	中杯：15g糖+80g布丁+200ml奶茶 大杯：25g糖+160g布丁+220ml奶茶		7元/中号型杯/中号纸杯/无常温
三拼奶茶	20g糖+50椰果+80g珍珠+80g鸡蛋布丁+220ml奶茶	椰果、珍珠、布丁各两勺	8元/大号型杯/无常温
果茶系列		价格/杯型/温度	
柠檬水	40g柠檬片+55g果		4元/大号型杯/无热
柠檬绿茶	40g柠檬片+30g糖+40g果+160ml绿茶		5元/大号型杯/无热
柠檬红茶	80g柠檬片+20g糖+50g柠檬蜜+绿茶100ml		6元/大号型杯/全部温度
柠檬芝士	30g糖+25g果糖+25g冷冻芝士丁+20g冷冻桃果+60g冷冻芒果+40ml绿茶	温热：过滤水至刻度线5，再补热水至杯口0.8cm	6元/中号型杯/冰、少冰、常温、温热
蓝莓果粒茶	30g果糖+100g冷冻蓝莓果+冰+绿茶60ml	温热：过滤水至刻度线5，再补热水至杯口0.8cm	7元/中号型杯/冰、少冰、常温、温热
蜜桃四季春	40g糖+50g晶球+120g冷冻桃果+80ml四季春茶	冷藏版	7元/大号型杯/冰、少冰、常温、温热
百香果（常温版）	50g百香果+50g椰果+80g珍珠+120ml绿茶	椰果与珍珠可等克重替换	7元/大号型杯/中号纸杯/全部温度
百香果（冷冻版）	热：20g糖+40g百香果+25g椰果+40g珍珠+100ml过滤水 冷：20g糖+40g百香果+25g椰果+40g珍珠+60g百香果+绿茶60ml+补冰到杯口0.8cm	椰果与珍珠可等克重替换	7元/大号型杯/中号纸杯/全部温度
芋圆葡萄	40g糖+60g芋圆+40g冷冻葡萄果肉+90ml冷冻葡萄汁		8元/大号型杯/无热
草莓奶绿（升级版）	40g鲜橙片+50g糖+105g草莓+50g晶球+100ml绿茶+过滤水至刻度线7	鲜果挤压	9元/大号型杯/冰、少冰、常温、温热
草莓奶绿	25g果糖+160g冷冻复合果浆+冰0.8cm/6+100ml绿茶+冰0.8cm	温热：直接补热水至杯口0.8cm处	9元/中号型杯/冰、少冰、常温、温热
蓝莓果粒奶绿	20g糖+冷冻蓝莓果60g+冰+酸奶180g		9元/中号型杯/冰、少冰
芝士奶盖葡萄	20g糖+40g冷冻葡萄果肉+60ml冷冻红葡萄汁+冰/水至心型刻度线+80ml绿茶+奶盖60-70g		11元/中号型杯/无热
轻乳类		价格/杯型/温度	
茉莉奶绿	35g糖+220ml浓缩奶绿	少冰至第二黄线位置	6元/中号型杯/冰、少冰、热
荔枝甘露（鲜牛乳版）	50g糖+340ml浓缩奶绿（单杯调：50g糖+80ml奶基+260ml绿茶） 原奶版：10g糖+25g椰果+40g芋圆+50g冷冻芝士丁+30g冷冻芒果果+30ml鲜牛乳奶基+50ml厚椰乳 厚椰版：10g糖+25g椰果+40g芋圆+50g冷冻芝士丁+30g冷冻芒果果+30ml鲜牛乳奶基+50ml厚椰乳	单杯调不能加热，能做微热，只可添加一种小料 原奶有特殊需求情况下，芋圆与珍珠可等克重替换	8元/中号型杯/中号纸杯/冰、少冰、热 9元/中号型杯/无热
蜜桃甘露（鲜牛乳版）	40g芋圆+50g冷冻芝士丁+100g冷冻桃果+冰+35ml鲜牛乳奶基+厚椰乳30ml+补过滤水至杯口0.8cm	华南下架	9元/冰/少冰，中号型杯
冰淇淋系列		价格/杯型/温度	
华夫冰淇淋（原味/抹茶）	120±10g冰淇淋（含蛋壳）		2元/3元
摩芝士冰淇淋（原味/抹茶）	135±10g冰淇淋（含蛋壳）		3元
黑芝麻冰淇淋（原味/抹茶）	110±10g冰淇淋（含蛋壳）		2元/3元
香芋冰淇淋/双皮冰淇淋	110±10g冰淇淋（含蛋壳）		2元
香芋提提奶昔	140±10g（不含杯）+80g芋圆+冰至杯口0.8cm处+绿茶至杯口0.8cm		6元/400U型杯
草莓提提奶昔（升级版）	120±5g冰淇淋（不含杯）+70g草莓+10g果糖+冰杯口0.8+绿茶杯口0.8	可添加小料，绿茶可切换四季春，目前下架，2025年回归	
草莓提提奶昔	120±5g冰淇淋（不含杯）+70g草莓+5g果糖+冰杯口0.8+绿茶杯口0.8		
草莓圣代	180±10g冰淇淋（不含杯）+50g草莓		6元/400U型杯
芒果圣代（升级版）	180±10g冰淇淋（不含杯）+20g冷泡芒果果+25g冷冻芒果丁		
奥利奥圣代	180±10g冰淇淋（不含杯）+20g巧克力+20g奥利奥		
脆皮大圣代	18g冷冻草莓果+180±10g冰淇淋（不含杯）+20g吉列克力+10g奥利奥饼干碎	先加草莓再加冰淇淋，不可额外+小料	7元/400U型杯
芋泥系列		价格/杯型/温度	
厚芋泥奶茶	20g糖+40g芋圆+80g芋泥+120ml奶茶	冷藏版	8元/中号型杯/中号纸杯/无常温
芋泥芒芒	20g糖+25g芒果丁+120g芋泥+冰+40ml奶基底		8元/中号型杯/中号纸杯/冰、少冰、热
芋泥好喝嘛	20g糖+40g珍珠+120g芋泥+冰+30ml奶基底+60ml厚椰乳		9元/中号型杯/中号纸杯/冰、少冰、常温、温热
山楂系列		价格/杯型/温度	
山楂莓莓	30g糖+105g山楂果+35g草莓果+补过滤水至杯口0.8cm处		6元/中号型杯/冰、少冰、常温、温热
山楂酸奶	温热：35g糖+105g山楂果+35g草莓果+补过滤水至刻度线5+补热水至杯口0.8cm处		
	25g糖+105g山楂果+酸奶至杯口0.8cm		9元/中号型杯/冰
	25g糖+105g山楂果+冰+酸奶180g+补过滤水至杯口0.8cm		9元/中号型杯/少冰/常温
芝士奶盖葡萄		价格/杯型/温度	
芝士奶盖葡萄（中杯）	20g糖+40g冷冻葡萄果肉+60ml冷冻红葡萄汁+冰/水至心型刻度线+80ml绿茶+奶盖60-70g	外卖11.5元	10元/中号型杯/冰、少冰、常温
芝士奶盖葡萄（大杯）	35g糖+40g冷冻葡萄果肉+90ml冷冻红葡萄汁+冰/水至心型刻度线+100ml绿茶+奶盖70-80g	外卖13.5元	12元/中号型杯/冰、少冰、常温
香柠系列		价格/杯型/温度	
香柠绿茶	雪克壶50g香柠+300刻度线冰捣碎+70g糖+冰+200ml绿茶		5元/大号型杯/冰、少冰
香柠百香果	雪克壶50g香柠+300刻度线冰捣碎+65g糖+50g椰果+40g冷泡百香果+冰+100ml绿茶		7元/大号型杯/冰、少冰
四季春轻乳茶		价格/杯型/温度	
四季春轻乳茶（单杯调）	35g糖+冰+45ml奶基+200ml四季春茶汤	只能用中号纸杯	6元/中号型杯/冰、少冰、温热
四季春轻乳茶（双杯版）	35g糖+冰+240ml浓缩奶青		
糯香系列（华北片区、华西片区）		价格/杯型/温度	
糯香香柠茶	雪克壶50g香柠+300刻度线冰捣碎+80g糖+冰+160ml糯香绿茶+60ml茉莉绿茶		6元/大号型杯/冰、少冰
糯香奶绿	30g糖+50ml鲜牛乳+160ml糯香绿茶		6元/中号型杯/冰、少冰、热
芒果糯绿	30g糖+10g果糖+50晶球+芒果90g+80ml糯香绿茶		6元/大号型杯/冰、少冰
桂花绿茶	30g糖+60ml桂花果酱+180ml糯香绿茶		5元/大号型杯/冰、少冰、常温、热
杨梅系列（河南、安徽、上海、浙江、江苏）		价格/杯型/温度	
杨梅糯绿	10g果糖+50g晶球+冷冻杨梅果酱105g+冷冻复合果浆35g+冰+80ml绿茶汤		8元/大号型杯/冰、少冰、常温
雪王雪顶杨梅	10g果糖+冷冻杨梅果酱70g+冷冻复合果浆35g+冰+补冰至刻度6+搅拌+90+10g冰淇淋		6元/中号型杯/冰、少冰
青柠系列（华南区域）		价格/杯型/温度	
青柠香柠茶	雪克壶50g香柠+300刻度线+15g糖+80g青梅果浆+冰+绿茶60ml		6元/大号型杯/冰、少冰
青柠冰茶	15g果糖+青梅果浆70g+冰+四季春茶汤60ml		5元/大号型杯/冰、少冰/常温
油柑系列（佳广东、广西福建）		价格/杯型/温度	
油柑香柠茶	雪克壶20g香柠+300刻度线+30g糖+冷冻油柑90ml+冰+四季春茶汤40ml		7元/中号型杯/冰、少冰
油柑冰美式	冷冻油柑80ml+40ml绿茶+60ml咖啡		7元/中号型杯（咖啡）冰、少冰
雪气桶系列		价格/杯型/温度	
柠檬红茶雪气桶	40g柠檬捣压出汁+300刻度线+50g糖+70g果+240ml红茶		6.9元/雪气桶/冰、少冰、常温
香柠红茶雪气桶	雪克壶50g香柠+300刻度线+65g糖+40g果+240ml红茶	常温，香柠捣压出汁	7.9元/雪气桶/冰、少冰、常温