

操作间详细流程

冷冻产品的解冻

用冷水解冻（不能用温水或者热水），解冻完毕，摇匀后需要马上放到冷藏，冷藏时间可以保存10天。

不允许，倒立解冻，解冻完毕是里面所有冰块都溶化，解冻后不允许重新冷冻。

柠檬鲜果榨汁：榨好汁，必须冷藏并且用漏勺把籽过滤（适用无冷冻柠檬原浆门店）。

1. 煮西米 保质期：5小时（要经常尝一下）

煮的时间（1000火力）	闷的时间	水煮开后放入西米，搅一下不黏锅即可，煮好后放漏盆 中用冷水冷却，最后一遍用纯净水冲，最后拌糖水
12分钟	5分钟	

2. 亚达子 保质期：5小时（要经常尝下）

煮的时间（1000火力）	闷的时间	水煮开后放入亚达子，搅一下不黏锅即可，煮好后放漏盆 中用冷水冷却，最后一遍用纯净水冲，最后拌糖水
5分钟	2分钟	

3. 蜜糖（大锅）常温保质期：冬天4天，夏天2天

开水	白糖	水开后，放入白糖迅速搅拌，直到白糖溶化，然后闷盖，火力调到3000煮至沸腾，捞泡。待糖水冷却后，需要过滤布过滤。 注意：热的汤水不能导入果糖机，不然会损坏设备
4. 8kg	6. 85kg	
2. 4kg	3. 4kg	

4. 仙草的牛奶 推荐3kg*5kg 保质期：冰的不隔夜，热的5小时

冷/热	热水	冰块	水	奶A	白糖
热	1000g	0g	0g	145g	75g
冰	300g	450g	250g	145g	75g

冰的牛奶需要先用热水搅拌均匀后完全溶化，再加冰和水。

5. 烧仙草（大锅）（冷藏保存） 保质期：冷藏保存4天，常温不隔夜，不允许冷冻保存

热水	常温水	仙草汁	白糖	淀粉
1900g	200g	600g	330g	35g
3800g	400g	1200g	660g	70g

注意事项：

1. 煮的器具最好是实心耳汤桶30*30；
2. 分清楚每个阶段是否要盖盖子
3. 仙草最终倒入六分之一15cm份数盘，不需要用刀划，同布丁一样，容易生水。

操作流程：（一份为例）

步骤一：

- A：将仙草汁600g，热水1900g，白糖330g，将混合溶液搅拌均匀，直接白糖化开，火力调到3000，闷盖煮到沸腾；
- B：淀粉35g，纯净水200g混合，步骤：先加纯净水再倒淀粉，搅拌至完全溶解。

步骤二：

- A：煮沸腾后，将B倒入A中，边倒边一直搅拌（快搅慢倒），倒完后继续搅拌1分钟左右，一直到液体均匀，盖虚盖（防止因温度过高，导致仙草液体溢出），火力调到1500，直到煮沸，再快速搅拌10秒。关火，将泡泡捞除，倒入六分之一15cm份数盘水浴冷却，冷却解冻后，放冷藏

6. 紫米（电高压锅）（冷藏保存） 保质期：12小时（冷藏）

浸泡时间	紫米	生饮水	白糖	煮制模式
大于等于1小时	250g	630g	100g	煮豆，浓郁
大于等于1小时	500g	1200g	210g	煮豆，浓郁

注意事项：

1. 紫米使用前须浸泡至少1个小时方可使用；
2. 煮好的紫米使用时不隔夜；
3. 紫米煮制之后无需冲洗，自然沥干即可。

7. 奶盖（安佳淡奶油）（冷藏保存） 保质期：不隔夜，冷藏保存

奶盖：奶盖打好必须冷藏。状态非奶油固体状态，属于半打发状态。

方法	安佳淡奶油	三花淡奶	食盐	糖水	时间	打蛋器档位
1	250g	50g	3.5g	25g	3分钟	6档
2	500g	100g	7g	50g	4分30秒	6档

器具准备：奶昔机、安佳淡奶油、吧勺、六分之一份数盘、600g精准称

注意事项：

1. 安佳淡奶油必须冷藏，不能冷冻。不能放平冷底部冷藏，也不能贴着平冷表面；
2. 如若打成奶油状，请加250g的份量进去搅拌均匀，开6档打2分钟即可。
(最终要看成型度，补救须有人看着，避免再成奶油。)
3. 每次打发好的奶盖都要尝一下口味，防止放盐过多。

操作流程：（一份为例）

1. 称好淡淡奶油250g，其中奶油必须是冷藏过的；
2. 三花淡奶50g、食盐3.5g、糖水25g，切记用600g精准称进行称量；
3. 所有物料混合好，奶盖机开到6档，打发时间为3分钟；
4. 打发好装入容器，迅速冷藏。

8. 鸡蛋布丁（冷藏保存） 保质期：冷藏保存4天，常温不隔夜，不允许冷冻保存

纯净水	布丁	白糖
1000g	90g	120g

操作流程：

1. 纯净水称量1000g，然后倒入120g白糖，布丁粉90g，搅拌待白糖溶化；
2. 快速搅拌，防止布丁粉结块，边搅边煮；
3. 搅拌2-3分钟，火力调到1500，闷盖煮到沸腾（期间搅拌几次），水沸腾后再继续搅匀；
4. 倒入六分之一15cm份数盘的布丁需要水浴降温，然后放入冷藏；
5. 待布丁放置到常温时，放入冷藏柜中，布丁需冷藏超过2.5小时才允许售出；
6. 布丁加料的不需要用刀切，直接可以用漏勺

9. 乌龙茶 保质期：6小时

乌龙茶	时间	沸水
30g	10分钟	1000g
60g	10分钟	2000g

器具准备：600g精准电子称、15kg电子台秤、过滤布、2400ml量杯、5000ml量杯、长把勺

操作流程：

1. 称量30g茶叶。
2. 这里的沸水不是指开水器放下来的开水，所以要先称量1100g开水（因为煮沸过程中水分会蒸发），倒入锅中煮沸。
3. 将称好的茶叶倒入2400ml量杯，并将煮沸的开水冲入。盖子盖严不要漏气。
4. 定时10分钟。中间5分钟的时候搅拌1次。
5. 时间到，搅拌5到6下将茶汤滤出，注意不能挤压，呈无流水状滴出，方可移开。

10. 古茗红茶煮泡（泡2分钟） 保质期：红茶保存时间不允许超过4个小时

开水	红茶	冰块	补纯净水
1000g	28g	20g	50g
2000g	56g	40g	100g

器具准备：红茶专用带盖2400ml量杯或5000ml量杯、保温桶（狮王10升）、过滤布、吧勺

注意：

1. 红茶只允许用带盖量杯泡；
2. 如果需要多泡红茶可以选择一次用多个带盖量杯泡；
3. 只能用带盖量杯去冲泡茶叶，过滤红茶的袋子要专门过滤红茶，并且经常清洗。
4. 红茶未拆封前必须摇匀，要摇的很均匀，并且用完后要密封好。

操作流程：（以1kg做例子）

1. 在专用量杯中倒入茶叶28g。（称红茶时要用勺子勺，不能直接倒）
2. 先称冰块20克左右，再称煮好的开水1kg，混合好，倒入量杯中泡茶，需要用水去冲茶。
3. 将开水倒入油茶茶叶的量杯中（水冲茶），盖上盖子，盖子的透气口要保持透气。
4. 迅速按下计时器计时2分钟。
5. 1分钟了，用吧勺搅拌（自下而上轻轻的）2次。（让茶叶在水中翻滚）
6. 计时器快要到的时候准备好量杯和滤布。
7. 计时器到时间后，必须用吧勺迅速搅拌两圈，然后马上将茶叶水倒入过滤布袋中过滤。（搅的太多，茶叶容易涩，不搅拌，茶渣会留在杯中）
8. 挤出滤布中茶渣的茶水，滤布两头拉紧，并且扭曲10秒左右，挤出茶叶水。
9. 接下来补充纯净水50g，搅拌均匀。然后泡高浓度。

11. 高浓度奶红泡法（保温桶） 保质期：高浓度奶红保存时间不允许超过5个小时

小红	奶C
1000g	175g

器具准备：红茶专用带盖2400ml量杯或者保温桶（狮王10升）、手动打蛋器

操作流程：称好奶C175g，温度在70度以上的小红1000g直接冲泡。用手动打蛋器搅拌均匀。

注意事项：

每杯原味不加料和椰果： 12分糖，220ml高浓度。

每杯原味加料： 11分糖，200ml高浓度

12. 煮珍珠（电饭锅版+电磁炉版） 保质期：4小时

珍珠	开水	白糖	纯蜜	珍珠	开水	白糖	纯蜜
100g	1100g	20g	5g	600g	4800g	120g	30g
100g珍珠到500g珍珠 按照（珍珠：水=1:11）				500g珍珠以上 按照（珍珠：水=1:8）			
步骤：1、加热20分钟 2、保温20分钟 《加热》：1、电饭锅直接按加热键； 2、电磁炉使用2000W火力 《保温》：1、电饭锅直接按保温键； 2、电磁炉直接关火							

器具准备：电磁炉或者是电饭锅、手动打蛋器、漏盆、六分之一份数盘

注意事项：

- 1、珍珠使用时间4小时。珍珠不能回煮。所以要请提前煮珍珠，防止来不及。
- 2、珍珠用的勺子必须是漏勺，不然奶茶糖分太高导致甜度偏高。

操作流程：电饭锅版/电磁炉版

- 1、先将珍珠用漏盆过滤掉粉渣（为了防止煮的过程中水太粘）。
- 2、用15kg电子台秤称热水，称重后倒入锅中，插上插头，调制<加热>，直至水沸腾后，再倒入珍珠，用手动打蛋器从底部顺时针缓慢搅动，珍珠全部浮起，开始定时20分钟。
- 3、中间过程3-5分钟搅拌一次防止粘锅，煮至时间到后，调制<保温>20分钟。
- 4、珍珠闷好后用漏盆过滤，先用冷水冲，使其快速降温，冲凉，再用纯净水冲洗，沥干（这样珍珠可以更好的吸收糖分）。
- 5、冲洗后的珍珠充分将水漏干，然后倒入装珍珠的分数盘里，拌上一定比例的白糖和纯蜜，搅拌均匀后，静止3分钟左右，待白糖完全溶化后，方可使用。

13. 冰香红茶（五香精茶）（泡的时间：5分钟） 保质期：4小时

冰香红茶	纯蜜	100℃水	先加冰块	冰块
32g	50g	1300g	100g	400g
64g	100g	2600g	200g	800g

器具准备：600g精准电子称，15kg电子称，过滤布，2400ml量筒，长把勺

关键字：水冲茶，不盖盖子，冲泡时与2分30秒吧勺搅拌，泡5分钟，不挤压，纯蜜搅化。

1. 开水器接1400g开水，放入锅中，闷煮至沸腾。
2. 用600g精准电子称量32g红茶茶叶待用。
3. 用15kg电子台称与2400ml量筒称量100g冰块，加入1300g沸水（所得水温位80℃）
4. 另取一个2400ml量筒，将冰香红茶倒入量筒，用1400g 80℃对的水（1300g的开水+100g的冰）冲茶，用吧勺搅拌均匀不用盖盖子。定时5分钟，2分30秒的时候用吧勺搅拌一下。
5. 另取一个2400ml量筒称量400g的冰块和50g的纯蜜。
6. 时间到后，将茶汤过滤到有冰块和纯蜜的2400ml量筒中。不可挤压，待滤网呈无流水状滴出，方可移开滤网。
7. 用吧勺（不能用手打蛋器）不停搅拌直至冰块溶化，蜂蜜完全溶化。（备注：可抬高量筒看底部纯蜜有无呈结晶絮状，如若存在，请搅拌至完全溶化）

14. 特级青茶2号（无香精茶） 保质期：5小时

特级青茶	纯蜜	沸水	冰块	时间
38g	50g	1000g	300g	5分30秒
76g	100g	2000g	600g	5分30秒

器具准备：600g精准电子称，15kg电子称，过滤布，2400ml量筒，长把勺

关键字：水冲茶，不盖盖子，冲泡时与2分30秒吧勺搅拌，泡5分钟，不挤压，纯蜜搅化。

操作步骤：

1. 开水器接1100g开水，放入锅中，闷煮至沸腾。
 2. 用600g精准电子称量38g青茶茶叶待用。
 3. 用15kg电子台称与2400ml量筒称量1000g沸水。
 4. 另取一个2400ml量筒，将青茶茶叶倒入量筒，用称量好的开水冲茶，用吧勺搅拌均匀不用盖盖子。定时5分30秒，2分30秒计时到后，用吧勺搅拌一下。
 5. 另取一个2400ml量筒称量300g的冰块和50g的纯蜜。
 6. 时间到后，将茶汤过滤到有冰块和纯蜜的2400ml量筒中。不可挤压，待滤网呈无流水状滴出，方可移开滤网。
 7. 用吧勺（不能用手打蛋器）不停搅拌直至冰块溶化，纯蜜完全溶化，所得溶液为青茶茶汤。
- 备注：可抬高量筒看底部纯蜜有无呈结晶絮状，如若存在，请搅拌至完全溶化。