

蜜雪冰城加盟店配比表

冰淇淋系列	杯型	制作	机型/温度
华夫冰淇淋	//	蛋壳旋转打冰淇淋120±10(含蛋壳), 中间收尖	3.5圈(新机) 2.5圈(老式双缸)
魔天脆脆	//	蛋壳旋转打冰淇淋130±10(含蛋壳), 中间收尖	3.5圈(新机) 2.5圈(老式双缸)
摇摇奶昔 (草莓/蓝莓)	U型杯	冰淇淋120±5(不含杯)+果酱50(2塑勺)+冰(补满)+绿茶汤(补满)	3.5圈(新机) 2.5圈(老式双缸)
		摇摇奶昔隐藏菜单: ①绿茶汤同等做法可同等量替换四季春茶汤 ②摇摇奶昔(草莓/蓝莓)底部可增加珍珠40(1漏勺)或椰果25(1塑勺)或燕麦25(1塑勺)三选一, 增加产品的咀嚼感。	
雪王大圣代 (草莓/蓝莓)		冰淇淋180±10(不含杯)+果酱50(2塑勺)	5.5圈(新机) 4.5圈(老式双缸)
雪王大圣代 (巧克力)		冰淇淋180±10(不含杯)+巧克力40(2压)	
雪王大圣代 (奥利奥)		冰淇淋180±10(不含杯)+巧克力20(2压)+奥利奥20(2塑勺)	
幸运大圣代 (草莓/蓝莓/巧克力)		底料+冰淇淋120±10(不含杯)+果酱+顶料	3.5圈(新机) 2.5圈(老式双缸)
幸运大圣代:①顾客可供选择口味三种:草莓25(1塑勺)/蓝莓25(1塑勺)巧克力20(1压) ②底料:黑糖冻80(2漏勺)珍珠80(2漏勺)/华夫碎21(3塑勺)店内可根据物料三选一 ③顶料:冻干草莓粒2(0.5塑勺)烤椰片8(1塑勺)/奥利奥碎5(0.5塑勺)店内可根据物料三选一			
冰淇淋红茶	500ml塑杯	糖蜜30(1.5塑勺)+冷红茶汤160ml	补冰/水至刻度线6 打冰淇淋90+10 (新机:延杯壁旋转2.5圈 老式双缸:1.5圈)
冰淇淋四季春		糖蜜30(1.5塑勺)+四季春茶汤160ml	
冰淇淋咖啡		咖啡浓缩液220ml	
		咖啡粉55(3.7塑勺)+热水至刻度线3搅拌溶化	

奶茶系列	杯型	制作		机型/温度	
摇摇奶茶	500ml塑杯 (冰/少冰) /16A（热）	奶冻100+珍珠40(1漏勺)	糖蜜20(1塑勺)+浓缩奶茶120ml+热水补满	热	
			糖蜜20(1塑勺)+冰(补满)+浓缩奶茶补满	冰	
黑糖珍珠奶茶		珍珠80(2漏勺)	黑糖浆30(1.5压)旋转挂壁+浓缩奶茶180ml	冰/少冰/热	
四季春珍珠奶茶		珍珠40(1漏勺)	糖密40(2塑勺)+特调乳50ml+四季春茶160ml		
烤奶珍珠奶茶		珍珠80(2漏勺)	奶茶粉20(2塑勺)+浓缩奶茶120ml(搅拌均匀)+冬瓜糖浆40(2压)		
			加浓奶80ml+浓缩奶茶120ml+冬瓜糖浆40（2压)		
双拼奶茶		500ml塑杯 (冰) /16A（热）	黑糖冻80(2漏勺) +红豆50(2塑勺)		
珍珠奶茶			珍珠80(2漏勺)		
椰果奶茶	椰果50(2塑勺)		糖蜜30(1.5塑勺) + 浓缩奶茶180m		
红豆奶茶	红豆50(2塑勺)				
燕麦奶茶	燕麦50(2塑勺)				
单杯调(含小料)	珍珠80(2漏勺)、椰果50(2塑勺)、燕麦50(2塑勺)、 红豆50(2塑勺)、黑糖冻80(2漏勺)		糖蜜30（1.5塑勺）+奶茶粉50（5塑勺）+红茶汤140ml		
原味奶茶(浓熄奶茶)	/		糖蜜40(2塑勺)+浓缩奶茶180ml		
单杯调(原味)	/		糖蜜40(2塑勺)+奶茶粉50(5塑勺)+红茶汤140ml		
备注:双拼奶茶:红豆50（2塑勺）/燕麦50（2塑勺）/黑糖冻80（2漏勺）/除珠80（2漏勺）/都果50（2塑勺）小料可根据顾客选择五选二					

一手更新资源淘宝店铺
爆款小吃饮品技术培训
非本店为盗卖不提供更新



三拼霸霸奶茶	700ml塑杯	珍珠80(2漏勺) + 黑糖冻80(2漏勺)+椰果25(1整勺) +燕麦25(1塑勺)	糖蜜20 (1塑勺) + 浓缩奶茶180ml	冰/少冰/热
大杯双拼奶茶		黑糖冻120 (3漏勺) +红豆75 (3塑勺)	糖蜜30 (1.5塑勺) + 浓缩奶茶220ml	
大杯珍珠奶茶		珍珠160 (4漏勺) (刻度线3)		
大杯椰果奶茶		椰果150(6塑勺)		
大杯红豆奶茶		红豆150(6塑勺)		
大杯燕麦奶茶		燕麦150(6塑勺)		
单杯调(含小料)		珍珠160 (4漏勺) (刻度线3)、椰果150(6塑勺) 、燕麦150(6塑勺) 、红豆150(6塑勺)、黑糖冻160 (4漏勺)	糖蜜30 (1.5塑勺) +奶茶粉(6塑勺)+红茶汤160ml	
三拼霸霸奶茶 (单杯调)		蜜糖20(1塑勺)+奶茶粉50(5塑勺)+红茶汤140ml		
注解：①大杯双拼奶茶：红豆75 (3塑勺)/燕麦75 (3塑勺)/椰果75 (3塑勺)/珍珠120 (3漏勺) /黑糖冻120 (3漏勺)小料可根据顾客选择五选二 ②三拼霸霸奶茶：燕麦、红豆可等量替换				

真果茶系列	杯型	制作	温度
杨枝甘露(升级版)	500ml塑杯	糖蜜10(0.5塑勺)+芒果酱75(3塑勺)+柚子冻80(2漏勺)+珍珠40(1漏勺)+椰果25 (1塑勺) +特调乳20ml	冰/少冰/常温
冰鲜柠檬水	700ml塑杯	柠檬片40捣压+果蜜55(2.7塑勺)	冰/少冰/常温
柠檬芦荟茶		糖蜜70(3.5塑勺) + 柠檬片40(勿捣压) + 芦荟25(1塑勺) + 椰果25(1塑勺) + 冷红茶汤160ml	
柠檬红茶		柠檬片40捣压+糖蜜30(1.5塑勺)+果蜜40 (2塑勺) + 冷红茶汤120mL	冰/少冰
柠檬绿茶		柠檬片40捣压+糖蜜30(1.5塑勺)+果蜜40 (2塑勺) + 冷绿茶汤160mL	
蜂蜜柚子茶	500ml塑杯	糖蜜10(0.5塑勺) + 柚子酱50(2塑勺) + 柚子冻80(2漏勺) + 绿茶汤100mL	冰/少冰/常温/热
满杯百香果	700ml塑杯	百香果果酱50(2塑勺) + 椰果50(2塑勺) + 珍珠80(2漏勺) + 绿茶汤120mL	冰/少冰/常温
	16A	百香果果酱40(1.6塑勺) + 椰果25 (1塑勺) + 珍珠40(1漏勺)+蜜糖20(1塑勺)	热
蓝莓果粒茶	500ml塑杯	果蜜30(1.5塑勺)+蓝莓果酱50(2塑勺) + 椰果25(1塑勺) + 绿茶汤100ml	冰
		果蜜30(1.5塑勺)+蓝莓果酱60(2.4塑勺) + 椰果25(1量勺) + 绿茶汤100ml	少冰
菊花雪梨茶	500ml塑杯	糖蜜20(1塑勺) + 菊花雪梨酱75(3塑勺) + 绿茶汤100ml	冰/少冰/常温
	16A	糖蜜10(0.5塑勺)+菊花雪梨酱75(3塑勺) + 绿茶汤100ml	热
芒果冰麦	500ml塑杯	糖蜜50(2.5塑勺) + 芒果浓浆50(2塑勺) + 燕麦25(1塑勺) + 绿茶汤80ml	冰
		糖蜜50(2.5塑勺) + 芒果浓浆60(2.4塑勺)+燕麦25(1塑勺) + 绿茶汤80ml	少冰
森林玫果	700ml塑杯	森林玫果浆70(3.5塑勺)+椰果50(2塑勺)+果蜜20(1塑勺)	冰/少冰/常温
棒打鲜橙	700ml塑杯	橙片80捣压+柚橙酱25(1塑勺) +糖蜜20(1塑勺)+果蜜30(1.5塑勺)+绿茶汤100ml	冰/少冰/常温/热

注解：棒打鲜橙少糖操作：糖蜜20x0.7≈15 果蜜30x0.7≈20 棒打鲜橙：鲜橙片80g需切成4片及4片以上

柠檬、橙子重量可上浮5g！捣压器具是指柠檬锤！挤压器具是指挤汁器！
满杯百香果：在顾客有特殊需求的情况下，珍珠可以与器具等克重替换！

芝士奶盖系列	杯型	制作	温度
芝士鲜红茶	500ml塑杯	糖蜜40 (2塑勺) + 冷红茶汤200mL+补冰/水至刻度线6.5+奶盖(约60-70)+撒绿茶粉	冰/常温
芝士鲜绿茶		糖蜜40 (2塑勺) + 绿茶汤200mL+补冰/水至刻度线6.5+奶盖(约60-70)+撒绿茶粉	
芝士四季春		糖蜜40 (2塑勺) + 四季春茶汤200mL+补冰/水至刻度线6.5+奶盖(约60-70)+撒绿茶粉	
芝士鲜红茶	700ml塑杯	糖蜜50 (2.5塑勺) + 冷红茶汤240mL+补冰/水/热水至刻度线8.5+奶盖(约70-80) +撒绿茶粉	冰/常温/热
芝士鲜绿茶		糖蜜50 (2.5塑勺) + 绿茶汤240mL+补冰/水/热水至刻度线8.5+奶盖(约70-80) +撒绿茶粉	
芝士四季春		糖蜜50 (2.5塑勺) + 四季春茶汤240mL+补冰/水/热水至刻度线8.5+奶盖(约70-80) +撒绿茶粉	
芝士鲜红茶	16A	糖蜜40 (2塑勺) + 冷红茶汤200mL+热水140mL+奶盖(约60-70) +撒绿茶粉	热
芝士鲜绿茶		糖蜜40 (2塑勺) + 绿茶汤200mL+热水140mL+奶盖(约60-70) +撒绿茶粉	
芝士四季春		糖蜜40 (2塑勺) + 四季春茶汤200mL+热水140mL+奶盖(约60-70) +撒绿茶粉	