

品茶篇—精选纯品茶

产品名称	温度选择	产品介绍	致敏原
正山小种 茉莉雪毫 兰香乌龙 玫瑰普洱 白毫银针	热	选用茗茶级茶叶，现冲泡，充分感受茶叶香气	咖啡因、茶多酚

品茶篇—格调小壶茶

产品名称	温度选择	产品类型	致敏原
1.柑橘波斯沁茶	热	无糖健康，橙子、芒果、梨、波斯茶混合的热带风情果茶	柑橘、橙、芒果、雪梨、波斯茶
2.青提茉莉煎茶	热	低糖健康、初夏青提味搭配煎茶清香，清香而鲜爽	青提、绿茶、茉莉、青桔
3.桂花雪梨暖茶	热	冰糖熬制的银耳与雪梨经典搭配煲茶，桂花清香，银耳淡淡甜味，口感饱满清甜	桂花、银耳、雪梨
4.玫瑰洛神果茶	热	无糖健康，酸甜咸口感丰富，玫瑰花、洛神花、话梅、山楂融合，酸甜爽口	玫瑰花、洛神花、咸话梅、火龙果、山楂

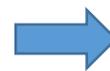
正山小种/茉莉雪毫/兰香乌龙/玫瑰普洱/白毫银针					
步骤		配方及标准量		操作描述	图片
1	加茶叶	茶包	1袋	将茶包拆开，茶叶倒入茶漏中	
2	洗茶	热水	杯身1/2处	杯中加入热水至杯身1/2处，拿出茶漏，倒掉该部分热水	
3	加水出品	热水	杯口3cm处	杯中放回茶漏，再次缓慢加入热水至离杯口3cm处，盖上杯盖 出品提醒：小心烫口，请慢用，谢谢	
注意事项： 1.杯身烫手，请小心拿放 2.该产品先要进行洗茶后再泡制					

产品制作

柑橘波斯沁茶					
步骤		配方及标准量		操作描述	图片
1	壶中加料	干橙片	2片 (约8g)	取出茶漏，在茶壶中贴壁放入干橙片、烘干雪梨片、冻干芒果颗粒	
		烘干雪梨片	2片 (约10g)		
		芒果冻干颗粒	五克勺4平勺 (约4g)		
		柑橘波斯茶包	1袋	将茶漏放回茶壶中，茶漏中放入波斯茶包	
2	加水出品	托盘、果茶杯、糖包	各1个	加热水至与壶嘴下线平行 出品提醒：顾客小心烫口，浸泡2分钟后再饮用，口感最佳，谢谢	

注意事项：
 1. 茶壶外壁烫手，请小心拿放
 2. 须在3分钟内完成出品（包含吧台归位，清理整洁）

操作步骤
图片示意：



壶中加料

加水出品

产品制作

青提茉莉煎茶 (新)					
步骤		配方及标准量		操作描述	图片
1	壶中加料	青提酱	粉勺2平勺 (50g)	取出茶漏, 在茶壶中放入青提酱、冻干青桔, 加热水至壶身约1/3处后, 搅拌均匀	
		冻干青桔块	4个半颗		
		葡萄煎茶茶包	1袋	将茶漏放回茶壶中, 茶漏中放入青提煎茶茶包 (剪掉吊牌)	
2	加水出品	托盘、果茶杯、糖包	各1个	加热水至与壶嘴下线平行 出品提醒: 顾客小心烫口, 浸泡2分钟后再饮用, 口感最佳, 谢谢	
<p>注意事项:</p> <p>1. 茶壶外壁烫手, 请小心拿放</p> <p>2. 须在3分钟内完成出品 (包含吧台归位, 清理整洁)</p>					

操作步骤图片示意:



壶中加料+搅拌

加茶包

加水出品

产品制作

桂花雪梨暖茶					
步骤		配方及标准量		操作描述	图片
1	壶中加料	干桂花	五克勺1平勺 (约1g)	取出茶漏，在茶壶中加入干桂花、银耳、烘干雪梨片	
		银耳	粉勺2平勺 (约70g)		
		烘干雪梨片	3片 (13g)		
		桂花雪梨茶包	1袋	将茶漏放回茶壶中，茶漏中放入桂花雪梨茶包	
2	加水出品	托盘、果茶杯	各1个	加热水至与壶嘴下线平行 出品提醒：顾客小心烫口，浸泡2分钟后再饮用，口感最佳，谢谢	

注意事项：

1. 茶壶外壁烫手，请小心拿放
2. 须在3分钟内完成出品（包含吧台归位，清理整洁）

操作步骤图片示意：



壶中加料

加水出品

产品制作

玫瑰洛神果茶					
步骤	配方及标准量		操作描述	图片	
1	壶中加料	咸话梅	1颗	塑料量杯中加入200ml热水及一颗咸话梅，搅拌40圈，清洗话梅表面盐分	
		冻干山楂果	2颗 (6g)	取出茶漏，在茶壶中加入冻干山楂果及清洗过的咸话梅，贴壁放入烘干火龙果片	
		烘干火龙果片	1片 (4g)		
		玫瑰洛神茶包	1袋	将茶漏放回茶壶中，茶漏中放入玫瑰洛神茶包	
2	加水出品	托盘、果茶杯、糖包	各1个	加热水至与壶嘴下线平行 出品提醒：顾客小心烫口，浸泡2分钟后再饮用，口感最佳，谢谢	

注意事项：
 1. 茶壶外壁烫手，请小心拿放
 2. 须在3分钟内完成出品（包含吧台归位，清理整洁）

操作步骤图片示意：



清洗咸话梅



壶中加料



加水出品