



# 主菜单饮品 用品器具&操作标准

矢量咖啡事业部产品研发部

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
拉花缸/奶缸 (550ml)	拉花缸	个		①容量：550ml ②标配：3个	①牛奶加热及打发 ②使用前后保持干净 ③使用后及时清洁，防止形成奶渍
塑料雪克壶	雪克壶	套		①容量：700ml ②由壶身、过滤网及壶盖三部分组成 ③标配：2个	①混合冰饮物料 ②辅助去冰操作、过滤冰块 ③使用前后保持干净
盎司杯 (20-40CC)	盎司杯	个		①短端容量：20ml ②长端容量：40ml ③标配：2个	①用于量取少量液体 ②不可量取40°C以上液体 ③使用前后保持干净
锥形量杯	锥形量杯	个		①刻度容量：100ml ②满杯容量：120ml ③标配：2个	①用于量取精细刻度的液体 ②使用前后保持干净
塑料量杯 (300ML)	浓缩量杯	个		①容量：300ml ②标配：2个	①用于接取【浓缩咖啡液】 ②清洗频率：低峰期制作完饮品后清洗量杯保持干净，高峰期持续做单后清洗量杯

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
塑料量杯 (500ML)	大量杯	个		①容量：500ml ②标配：4个	①用于量取50ml至500ml液体 ②使用前后保持干净
塑料量桶	大量桶	套		①容量：2000ml ②由壶身、壶盖两部分组成 ③标配：4个	①用于泡制茶汤和存储茶汤使用 ②可用于接大量热水 ③使用前后保持干净 ④3个用于茶汤配备，一个备用，需分类放置并粘贴标签
手动打泡器	打泡器	套		①容量：400ml ②由壶身、打发网两部分组成 ③标配：1个	①用于冷藏牛奶及其他冷藏状态液体打发 ②使用前后保持干净
挤酱瓶	挤酱瓶	个		标配：5个	①分装焦糖酱、巧克力酱、草莓酱、芒果酱，一个备用。 ②使用前后瓶嘴及瓶身处干净、无酱料残留 ③不可大力挤压 ④分装新材料时，瓶内需为干燥状态
手持搅拌器	搅拌器	个		标配：1套	①酱料、粉末等搅拌 ②其他液体打发 ③每次使用后，需在清水中搅拌15秒确保搅拌头清洁干净，以便下次使用 ④使用后需要基座朝上，防止水渍进入基座损坏

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
撒粉罐	撒粉罐	个		标配：1个	<ul style="list-style-type: none"> <li>①分装细粉类物料，如可可粉等</li> <li>②轻微力度拍打</li> <li>③使用后需确保塑料盖盖回，确保罐内不受潮</li> </ul>
多孔径拍粉罐	多孔径拍粉罐	个		标配：2个	<ul style="list-style-type: none"> <li>①分装奥利奥、干桂花等物料</li> <li>②轻微力度拍打</li> <li>③使用后需旋转盖住出粉口，确保罐内不受潮</li> </ul>
莫林压泵	莫林压泵	个		<ul style="list-style-type: none"> <li>①总15ml (压泵到底)</li> <li>②压泵泵身标有其他刻度线，分别是5ml、10ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①配套莫林果酱使用</li> <li>②需清洗干净、烘干后再应用于新果酱瓶</li> <li>③第一次使用时需【排出前段空气】，压泵到底确认泵管内充满糖酱后再进行制作</li> <li>④使用中间刻度线时，轻压至对应刻度线即将被泵口遮挡即为对应标准量</li> <li>⑤一个压泵仅能使用3瓶糖酱，第4瓶须更换新压泵</li> </ul>
达芬奇压泵	达芬奇压泵	个		<ul style="list-style-type: none"> <li>①总30ml (压泵到底)</li> <li>②压泵泵身标有其他刻度线，分别是5ml、10ml、15ml、20ml、25ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①配套达芬奇糖酱瓶使用</li> <li>②需清洗干净、烘干后再应用于新糖酱</li> <li>③第一次使用时需【排出前段空气】，压泵到底确认泵管内充满糖酱后再进行制作</li> <li>④使用中间刻度线时，轻压至对应刻度线即将被泵口遮挡即为对应标准量</li> <li>⑤一个压泵仅能使用3瓶糖酱，第4瓶须更换新压泵</li> </ul>
5克不锈钢勺	5克勺	个		<ul style="list-style-type: none"> <li>①容量：满勺5g</li> <li>②标配：3个</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①用于舀取粉状/量取酱类原材料，如巧克力酱、可可粉、装饰小料等</li> <li>②使用时干湿区分，使用不同酱料需清洗干净再使用</li> </ul>

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
圆底物料勺	粉勺	个		①容量: 满勺20ml/25g ②标配: 6个	①基本计量方式: 见【平勺】(具体详见-操作说明) ②使用时干湿区分, 使用不同酱料需清洗干净再使用 ③未使用时, 储存于闲置马克杯(小)中 ④果冻类2个、酱料类2个、干料类1个, 一个备用
茶包储存盒	茶包储存盒	个		①容量: 900ml ②标配: 8个	①用于分装茶包物料 ②使用前后保持干净、干燥
密封保鲜盒	密封保鲜盒	个		①容量: 1000ml ②标配: 3个	①用于分装物料: 可可粉/冻类/草莓、芒果冻干/奥利奥碎/芒果酱 ②使用前后保持干净、干燥无水渍
玻璃罐	玻璃罐	个		①容量: 1000ml ②标配: 5个	①用于分装物料: 可可粉/冻类/草莓、芒果冻干/奥利奥碎/芒果酱 ②使用前后保持干净、干燥无水渍 ③不可分装酸性物料, 如柠檬片、青柠片
调酒叉匙	长柄吧勺	把		标配: 2个	①搅拌液体时, 需沿【同一方向】搅拌 ②使用前后保持干净

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
电子秤	电子秤	个		标配: 2个	使用前后保持干净、无水渍、糖渍等
糖夹	糖夹	把		标配: 3把	<ul style="list-style-type: none"> <li>①用于夹取小块原料, 果片/块, 如柠檬片等</li> <li>②用于夹出食品异物, 如茶梗等</li> </ul>
布粉器	布粉器	个		标配: 1个	<ul style="list-style-type: none"> <li>①用于均匀布平咖啡粉</li> <li>②高度需调至【0.8cm】</li> <li>③使用前后保持干净、无水渍, 无残留咖啡渣</li> </ul>
压粉器	压粉器	个		标配: 1个	<ul style="list-style-type: none"> <li>①用于压实咖啡粉</li> <li>②高度需调至【1.3cm】</li> <li>③使用前后保持干净、无水渍, 无残留咖啡渣</li> </ul>
指针式温度计	指针温度计	个	<p>不锈钢 咖啡牛奶水温计</p> <p>不锈钢表壳   日本机芯   精准耐用</p> 	标配: 1个	<ul style="list-style-type: none"> <li>①用于测量牛奶打发温度</li> <li>②通常标准牛奶打发温度为60°C</li> <li>③使用前后保持干净</li> </ul>

# 吧台用具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	规格&配置数量	用途&清洁维护
开罐器	开罐器	个		标配: 1个	①用于打开无拉扣罐头 ②使用前后保持干燥洁净
柠檬锤	捣棒	个		标配: 1个	①用于捣碎冻干片及碎类柠檬片等小料 ②使用前后保持干净、捣头无残渣

**注意事项:** 每日吧台常用器具, 比如捣棒、指针温度计、糖夹、长柄吧勺、粉勺、5克勺等此类用具, 如发生频繁使用情况, 可在陶瓷杯中接取纯净水或热水, 用于单次清洁, 方便频繁使用同一器具, 此器具不可与干净器具混放, 杯中纯净水变脏或被污染后, 须及时更换清洗。



每日浓缩咖啡校准萃取流程	
*准备工作:	保证咖啡豆半仓以上, 确保豆仓压力
*目标参数标准:	1) 咖啡粉量: $20g \pm 0.1g$ 2) 标准萃取时间: 30~34秒 3) 咖啡液体: 40~44g
方法步骤	
一、验证研磨度	1. 按照浓缩咖啡的标准萃取流程操作一次, 观察萃取时间和流速, 并且称量萃取获得的咖啡液重。
	1) 在磨豆机上接取咖啡粉 (例如: 称重目标为 $20 \pm 0.1g$ )
	2) 放手柄于咖啡机冲煮头上准备萃取, 冲水一次, 约5秒;
	3) 于手柄下方放置电子称, 称上放好浓缩杯后去皮清零;
	4) 按对应目标浓缩键位 (双份浓缩键位), 待其停止后, 观察显示屏上的【萃取时间】并记录, 对标是否在标准范围内, 同时看电子秤上的【萃取液称量数值】并记录, 对标是否在标准液重范围内。
二、研磨度校准	1. 如发生萃取时间短, 流速过快, 萃取液重在标准范围内, 则说明萃取不足, 需要将研磨度调细;
	2. 如萃取时间长, 流速过慢或者发生断流, 萃取液重在标准范围内, 则说明浓缩咖啡过度萃取, 需要将研磨度调粗。
	*以上操作需要少距离微调, 并依据门店实际设备情况, 摸索调试;
	3. 每次调整研磨度后, 再次磨粉, 首份粉量不精准, 用托盘接取后直接废弃, 不萃取; 后再接取一份目标粉量后, 按照标准萃取流程, 继续记录【萃取时间】和【萃取液重量】
	4. 重复以上步骤, 直至萃取时间和咖啡液重量均达到目标范围内, 则校准工作结束;



## 注意内容

- 1、调整研磨度需要仔细并具备调试经验或经过培训练习，单日调试次数需要控制在4次以内（含4次）；
- 2、单日成本：约为200g咖啡豆废弃成本，报损条目为“制作调试”，报损备注：每日研磨度校准。
- 3、如发生反复3次萃取时间准确，但是萃取液体不准，可能为咖啡机按键设定水量不准，则需要记录并报备店长，由店长来调整咖啡机按键水量设定。（此时也结束校准调试，咖啡机可以继续使用，但需要告知店长，及时进行水量设定校准）。
- 4、每日打烊前，须将磨豆机豆仓内剩余咖啡豆倒入干燥洁净的玻璃罐/保鲜盒密封保存，用清水清洗豆仓，并用食品级抹布擦拭干净，放回磨豆机身，第二天再将玻璃罐中咖啡豆放入豆仓继续使用。

# 非一次性器具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	用途
浓缩杯、碟、咖啡勺	浓缩出品杯	套		①杯身容量75ml ②由杯身、杯碟、咖啡勺组合成套 ③用于出品【意式浓缩咖啡】
卡布奇诺杯	卡布杯	个		①杯身容量200ml ②可用于接收浓缩咖啡液
马克杯 (小)	马克杯 (小)	个		①杯身容量300ml ②暂无用处, 后续可能新品使用
马克杯 (大)	马克杯 (大)	个		①杯身容量375ml ②暂无用处, 后续可能新品使用
飘逸杯	飘逸杯	个		①杯身容量500ml ②可用于出品除小壶茶及纯茶外的【堂食热饮】
果茶壶	果茶壶	套		①杯身容量500ml ②由杯身、内胆、杯盖组成 ③用于出品【果茶热饮】
果茶杯	果茶杯	套		①配合果茶壶出品, 与1个杯子组成一套 ②用于出品【果茶热饮】
陶瓷茶杯 (杯身及杯盖)	陶瓷茶杯	套		①杯身容量450ml ②用于出品【纯茶】

# 非一次性器具

# 出品器具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	用途
不锈钢内胆	茶漏	个		与陶瓷茶杯配套使用
条纹杯	条纹杯	个		①杯身容量为16oz ②用于出品【冰饮大杯】（部分门店使用）
木托盘（大）	SOE 出品用具 (部分门店)	个		用于出品【单品咖啡】，图为【出品样图】 *仅问闻门店使用
量杯（带木盖）		个		用于出品【单品咖啡】，盛装【咖啡液】 *仅问闻门店使用
双层杯		个		用于出品【单品咖啡】 *仅问闻门店使用
钢化杯	钢化杯	个		①用于盛装【饮用水】 ②顾客饮用水用杯
木盘	木盘	个		用于辅助出品三个及三个以下产品，以及小壶茶产品出品
波纹水杯	堂食冰饮杯	个		①杯身容量450ml ②用于出品【冰饮大杯】（限塑门店专用）

# 一次性器具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	用途
热饮外带杯16oz	热饮杯	个		①杯身容量16oz ②用于【热饮杯】产品 (门店会同时三款杯身外观, 随机出品)
冰饮外带杯16oz	冰饮杯	个		①杯身容量16oz ②用于【冰饮】产品
冰饮标准杯	酸奶杯	个		①杯身容量12oz ②用于【酸奶】产品
热杯盖	热杯盖	个		用于【热饮】产品
冰拱盖	冰拱盖	个		用于【冰饮】产品
细吸管	细吸管	个		用于出品无颗粒添加物的冰饮
粗吸管	粗吸管	个		用于出品有颗粒添加物的冰饮

出品器具

# 一次性器具

名称 (申购&盘点名称)	简称 (操作名称)	单位	样图	用途
木勺	木勺	个		用于出品外带酸奶杯、西点等
隔热杯套	杯套	个		产品配套使用 (防烫防冰)
封口胶、封口胶座	封口胶	套		用于密封外带饮品【开口处】
双孔杯托	杯托	个		用于打包外带产品
牛皮纸袋	纸袋	个		用于打包外带产品
搅拌棒	搅拌棒	个		用于【热饮】产品中需搅拌的产品

出品器具

# 操作标准说明

操作名称	示例图&说明	详细说明
<p>刻度 (酸奶杯)</p>	 <p>冰饮杯上线 (250ml) 冰饮杯中线 (200ml) 冰饮杯下线 (150ml)</p>	<p>①刻度线指【杯身印制线条】，【从上往下】依次为【上线】、【中线】、【下线】共【3个刻度线】 ②第三刻度起始量为150ml，之后每个刻度线间液体相差【50ml】 ③用于规范物料添加量，简化操作</p>
<p>刻度 (冰饮杯)</p>	 <p>冰饮杯上线 (350ml) 冰饮杯种线 (300ml) 冰饮杯下线 (250ml)</p>	<p>①刻度线指【杯身印制线条】，【从上往下】依次为【上线】、【中线】、【下线】共【3个刻度线】 ②第三刻度起始量为250ml，之后每个刻度线间液体相差【50ml】 ③用于规范物料添加量，简化操作</p>
<p>热杯盖</p>		<p>①需要确保杯盖两个部件完整 ②在营业备料前需要提前将即将使用的杯盖提前组装， ③中间扣扣好即可，饮用口不密封，出品时再扣紧，以确保加盖时热饮可以走少许蒸汽，防止热蒸汽顶盖</p>
<p>热杯盖标准</p>	 <p>纸杯接缝处 杯盖饮用口</p>	<p>①将杯盖饮用口对准纸杯外接缝对侧位置，不可将杯盖杯口与纸杯接缝处在同一点上避免撒漏； ②同时在右手握杯饮用时，确保logo向外展示。</p>

# 操作标准说明

操作名称	示例图&说明	详细说明
咖啡液份数	 <p>1份</p>  <p>2份</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①粉量【通用】：20±0.1g</li> <li>②一侧液体流入同一杯中记为【1份】 双侧液体流入同一杯中记为【2份】</li> <li>③使用浓缩量杯/饮品杯进行接取，具体根据饮品操作手册</li> <li>④若出现1份咖啡无法立即使用，直接丢弃，无需报损</li> </ul>
称量	 <p>去皮清零</p>  <p>称量</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①操作中原料单位为g/克，使用电子秤进行称量</li> <li>②称量前须【去皮清零】</li> </ul>
量取	  	<ul style="list-style-type: none"> <li>①5-50ml液体用盎司杯量取</li> <li>②10ml-100ml液体用锥形量杯量取</li> <li>③100ml以上液体用大量杯量取</li> </ul>
粉勺计量	  	<ul style="list-style-type: none"> <li>①原料最高线位于粉勺2/3处记为【半勺】</li> <li>②原料最高线与粉勺边线持平记为【1平勺】</li> <li>③原料最高线高于粉勺边线0.5cm为【1满勺】</li> </ul>



# 操作标准说明

操作名称	示例图&说明	详细说明
5克勺计量	 <p>平勺      满勺</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①原料最高线与5g勺边线持平记为【1平勺】</li> <li>②原料最高线高于5g勺边线0.3cm记为【1满勺】</li> </ul>
泵计量	 <p>与黑色瓶盖高位齐平</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①制作时按照饮品操作手册要求ml，压泵到对应ml线，ml线与黑色泵口齐平</li> </ul>
撒粉装饰		<p>取对应撒粉器，轻拍【2次】记为【撒粉装饰】</p>
“Z”字淋酱		<p>使用挤酱瓶，力度适中，在产品顶部划“Z”字，划线条数以饮品操作手册要求为准</p>
奶油顶	 <p>1个奶油顶      0.5个奶油顶</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①使用前，倒立喷射奶油罐，上下摇动4次，轻拍罐底4次</li> <li>②沿杯壁挤入奶油2.5圈封顶记为【1个】，大约【20g-25g】</li> <li>③沿杯壁挤入奶油1.5圈平铺记为【0.5个】，大约【10g-15g】</li> </ul>

# 操作标准说明

操作名称	示例图&说明	详细说明
单块冰重量		<p>单个冰块重量为5-6g。如发现过轻/过重，请即刻联系店长及以上处理</p>
杯冰块		<p>①冰块与杯口线齐平记为【<b>满杯</b>】 ②冰块超出杯口3cm记为【<b>大满杯</b>】</p>
雪克冰块		<p>①加冰使液体到某一刻度线演示，加冰时需晃动雪克壶保证冰块完全下落，以确保液体刻度线准确 ②以<b>液体到刻度线为前提</b></p>
雪克动作		<p>演示：雪克动作前后摇晃为1次，雪克时手指紧扣雪克壶盖和底部，快速前后雪克20次为一个完整雪克动作</p>

# 标准操作说明

## 其他说明特殊需求说明

### 【关于堂食饮品遇到特殊需求的反馈】

1) 如何应对: 如遇到顾客需要调整产品 (非标准操作的), 一定需要提前在【点单时向顾客提示好产品相关的改变会有哪些, 确认一致后再下单】

2) 具体实例及对应标准:

①额外加一份牛奶---标准量为50ml; (在点单时需提示顾客, 调整后的产品会比标准配方奶味重一些哦, 您确认要添加么?)

②常温需求----如遇到顾客需要制作【常温】, 酸奶杯本身为常温款直接出品即可; 其他产品除了标准内的热/冰/少冰选择以外, 不建议制作常温产品, 口感会较差, 建议提示顾客尝试温热;

\*对应标准为降低打热温度, 目标加热温度50°C, 蒸汽加热时, 温度计指针在43°C左右停止蒸汽。

\*对应话术为: “您好, 产品做常温口感会较差, 如果您不想和太冰或太热的话, 给您做温热可以吗? 大概出品温度50°C左右”

③酸奶去奶油----如顾客需要, 可以制作去奶油版本---但是优先与顾客介绍说: “我们用的是低糖轻盈版的纯动物性奶油, 不腻的; 去的话还是会收您原价, 而且可能会不满杯哦, 您确定要去掉么?”

预制茶汤	
茶叶	正山小种 茉莉雪毫
比例	茶1: 热水15: 冰块5 (如茶叶4g, 热水60g, 冰20g)
步骤	1、大量桶分别称量茶叶、热水 (90度及以上)
	2、将热水倒入茶叶量桶中, 盖盖浸泡, 计时10分钟
	3、在一个空的大量桶里称量冰块
	4、计时器到时, 将泡制好的茶汤使用吧勺正时针旋转5圈后, 用茶漏过滤到装有冰块的量桶里
	5、使用长柄吧勺进行旋转, 直至冰块完全融化
	6、盖盖, 贴效期标签, 放置于冷藏冰箱保存备用
出成量及效期	茶汤总出成量: 每包不低于70g (ml) , 最佳赏味期: 当日废弃
报损计算逻辑	每日报损茶汤需先进行称量克重, 在换算成茶包数进行系统报损, 计算方式为克重除以70, 四舍五入取整。例如: 称出剩余茶汤为90g, 则报损一包。
注意事项	茶汤到时间须立即过滤, 如遇忙碌状态, 可先过滤茶汤, 再加冰块。

## 【关于预制茶汤的用量说明】

**\*预制茶汤的制作必须严格按照sop操作进行**

### 【关键点解释】

#### 1、茶汤预制的比例为1（茶叶）:15（热水）:5（冰块）

\*\*举例:

①如一包茶叶为4g, 那就是4g茶: 60g热水: 20g冰

②如两包茶叶为8g, 那就是8g茶: 120g热水: 40g冰, 以此类推

#### 2、一包茶的茶汤出成量（过滤完后最终得到的液体量）是不少于70g的, 则门店需要按照单个产品的配方需求茶汤量, 提前预估泡制量（每日早班泡制首批）

\*\*\*举例:

①比如, 茶拿铁热饮单杯需要用到180ml的液体, 那就要泡3包茶, 出成量为210ml及以上, 只需要取用180ml就能做到一杯热的茶拿铁

②如门店预估当日需要卖茶拿铁3杯（含冷热）, 则需要准备540ml茶汤, 则需要提前泡9包茶, 按照比例制作后, 放于冷藏冰箱备用, 依次类推

### 【重点提示】

①茶汤的制备需要10分钟, 门店需要预估好售卖量, 避免顾客等待时间过长;

②如发生顾客点单后, 茶汤不足情况, 需要温馨提示顾客“茶汤需要现制备, 大约需要15分钟左右, 请问您是否可以等待呢?”, 如可与顾客达成一致, 可快速制备, 然后进行正常出品, 避免顾客抱怨投诉;

③针对已经制备的茶汤, 也需要随时关注制备好的剩余量, 进行相关产品的推荐售卖, 以此进行日常运营管理, 从而规避报损。