



新北市政府職業訓練中心

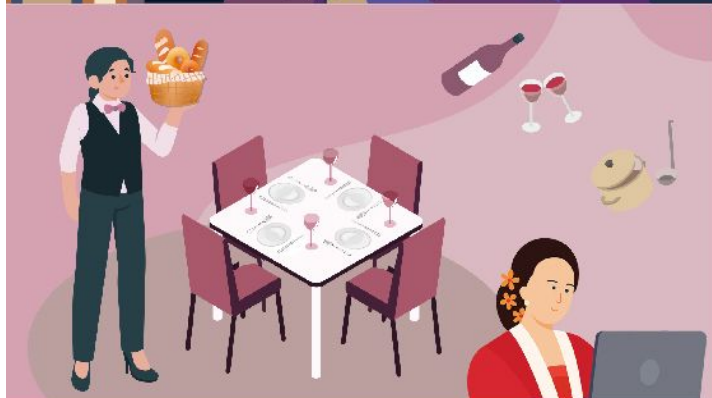
Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

E-learning for new immigrants





新住民網上學



手搖飲創業

目錄

01 飲品初級認識	 P01	06 蔬果汁飲調	 P11
		果汁冰沙類	
02 中式茶飲	 P03	07 其他基底飲品	 P13
水果茶類		異國調飲	
03 異國茶類	 P05	08 創業基金	 P15
04 奶茶類	 P07	09 品牌策略	 P17
奶類飲品			
05 咖啡基礎認識	 P09	10 創業管理與行銷	 P19
		啟動營運	



新住民網上學 手搖飲創業

p01

飲品初級認識



**手搖飲是什麼呢
哪些可以發展成為商品呢
透過課程我們會帶你認識
手搖飲的世界**

手搖飲在台灣是發展非常蓬勃的行業之一
不管有各式各樣的飲料
還有各種形式的店面
可是究竟哪一種是適合我的一個創業模式呢
今天透過以下課程
要教各位認識基礎的飲品
大致上來說手搖飲店的品項可以分成五類
第一個是茶品類
第二是茶品加奶類
第三是茶品加食材類
第四奶類加食材類
以及最後的咖啡奶茶花系列
一般我們在手搖飲店
有一些常用的基底茶
它大致可以分為
紅茶綠茶異國茶
以及花草茶等等
接下來
為各位做幾種茶類的介紹
首先我們先介紹日本的麥茶
各位可以看到麥茶
它的組成大概是炒過的大麥
有一些麥茶的配方
它會混過炒過的決明子
所以如果消費者
你們比較不想要攝取
含有咖啡因的茶類的話

這個是一個不錯的選擇
另外一方面
因為像這一類的穀物茶
它個人的風味比較強烈
所以一般我們大概
都是單飲比較居多
在夏天通常當然就是喝冰涼的
在冬天可以做熱飲來使用
接下來
我們介紹的是日本的煎茶
各位可以看到日本的煎茶
比較偏向細粉狀
這跟我們一般比較
台式或是西式的茶類
有很大的不同
日本煎茶它的特性是
因為它基本上是沒有發酵
只有悶蒸的一個過程
它的香氣會比較偏向草味
如果相較於台灣的紅茶
綠茶比起來的話
不喜歡這麼香甜的味道的
消費者可以選擇這一類
偏向草香的茶類
同時因為日本煎茶
它本身沒有太強烈的
香氣或是口感
所以其實它也可以搭配其他的
像夏天可以搭配檸檬
還算是清爽的口感

冬天可以單喝做成熱飲
接下來我們介紹台灣的紅茶
今天我用的是
日月潭的台茶18號來做示範
各位可以看到因為它同樣是
做茶包的形式它是比較偏向
細碎的長條狀的
台茶18號的特點在於說
它本身有很濃烈的
一個紅糖的香氣
所以它也很適合
跟其他的花茶類
或者是說它也可以單喝
甚至比如說如果
當作冷飲使用的話加入蜂蜜
都是不錯的選擇
單喝的時候
因為紅茶它有經過烘焙的
一個過程所以它的茶湯呈現
深的金黃色
算是一個很漂亮的一個茶品
如果以養生的角度來講
紅茶因為經過了烘焙的過程
相對於青茶來講
這一類的發酵茶對人體
是比較溫和的所以如果
腸胃功能比較虛弱的消費者
紅茶是一個不錯的
我們接下來介紹綠茶的部分
各位可以看到





新住民網上學 手搖飲創業

p02

飲品初級認識

我們今天使用的是綠茶的茶包
它的顏色跟它隔壁的紅茶
比起來是有很明顯的差距的
綠茶因為沒有經過烘焙的過程
屬於不發酵茶所以
它的香氣來講比起紅茶的糖香
它會更帶一點草香的一個香氣
這也是很多的手搖飲
愛好者很喜歡的茶
基底選項之一
它跟紅茶相比
因為它的香氣沒有這麼的明顯
同時又帶有清爽的口感
所以也是我們
在做手搖飲的時候一個很廣泛
可以使用的一個基底茶
接下來
我們要介紹的是花草茶類
今天為各位介紹的
第一樣是玫瑰
各位可以看到它是以
烏龍茶葉為基底
這一類的發酵茶對人體
是比較溫和的所以如果
腸胃功能比較虛弱的消費者
紅茶是一個不錯的
我們接下來介紹綠茶的部分
各位可以看到

混入了一個玫瑰
花瓣的一個部分
一般來講
我們在喝花草茶的時候
除非你只是想要單純的
品飲花朵的香氣
不然我們其實在手搖飲業
在應用的時候都會把它跟一些
基底茶來做一個混合
比如說像我們剛才介紹的紅茶
可以做成玫瑰紅茶
玫瑰綠茶也可以單純的加蜂蜜
變成玫瑰蜜茶等等
都是夏天很清涼
消暑的一個選擇
我們同時也可以品嚐到
玫瑰的香氣跟養生的功能
菊花茶其實算是
一個應用蠻廣泛的花草茶類
像比如說各位可以單喝
做成菊花茶
或者是可以把它跟
我之前介紹過的紅茶搭在一起
變成菊花紅茶
甚至如果各位去茶餐廳的話
可以聽到有一款叫做菊普茶
菊普茶其實就是菊花混合了
普洱的一個飲品
因為菊花跟普洱結合在一起
可以綜合清香的氣味

跟濃郁的口感
所以它算是在茶餐廳裡面
很受歡迎的一款飲料
工欲善其事必先利其器
一般我們在創業的初期
所需要的硬體設備
包含了冰箱製冰機咖啡機
果汁機冰沙機以及最重要的
封膜機等等
在容器的方面基於環保的考量
我們當然還是以紙杯為優先
可是一般我們
還是會希望鼓勵消費者
自行攜帶容器承裝自己的飲料
多數的消費者
也會因為店家支持環保
而樂意上門所以這也是各位
可以考慮的一個方向
許多手搖飲店
它都會有咖啡類的商品
在這裡老師也建議
各位依照自己本身
硬體設備的情況來
選擇適合的飲料類
因為咖啡豆它的成本相對於
其他的原料是來得比較高的
所以在初期創業的時候
建議大家先以簡單的
美式咖啡基底飲品來入門
接下來我們跟大家介紹

許多在手搖飲裡面
常見的搭配食材
包括大家最熟悉的
粉圓蒟蒻粉條甚至是
以台灣的本土食材為主的
芋頭紅豆等等
撇除這些食材
其實在基底的部分
我們可以用燕麥奶
堅果奶來做取代
這些
只要各位發揮巧思
都可以吸引消費者上門嘗鮮

**手搖飲創業不難
其實各位只要秉持熱情
然後善用各位的巧思
我們都很容易
可以在這個行業脫穎而出**





新住民網上學 手搖飲創業

p03

中式茶飲水果茶類



只要你學會
中式茶飲調製技巧
你就一定能成為一名
合格的調茶師

今天要教大家
以中式茶湯作為基底
並搭配新鮮水果
做出具有特色的冰水果茶
這項產品
非常華麗與漂亮
許多上班族都非常喜歡
假如你的店如果是開在商業區
學會了這項飲品
一定對你的生意有很大的幫助
接下來老師教大家
開始如何調製製作冰水果茶
好的我們接下來製作的是
我們的冰水果茶
我們可以在水果當中
挑2到3樣的新鮮水果
以及我們的鳳梨醬
我們鳳梨醬建議各位同學們
可以將我們的鳳梨切小丁
並用一公斤的鳳梨
搭配一公斤的砂糖
並透過熬煮的時間
大約是30分鐘我們製作出
香甜可口的鳳梨醬
以及我們的鮮果汁紅茶糖水
然後我們先來做前置作業
水果處理切割
我們在挑選水果的時候

我們建議把我們的果皮表面上
盡量不要有蟲蛀不要有果傷
我們去做一個挑選
這樣我們切割水果的時候
浸泡在我們的茶湯當中
除了顏色美觀之外
也比較屬於符合衛生安全的
我們今天所選用的是
來自於我們的高雄
我們的香水檸檬
香水檸檬本身皮會比較薄一點
酸度也會比較明顯
我們先做去頭去尾的動作
並將我們的檸檬切片
我們需要的用量
大約是0.2到0.3公分切兩片的量
第二種水果
我們選用的是黃檸檬
黃檸檬本身除了
香氣比較明顯之外
它本身維他命c的
含量也會比較多
我們一樣去做去頭去尾的動作
切片的厚度也是保持
在0.2到0.3公分之間
我們大約需要使用兩片左右
接下來我們切我們的蘋果
一樣是做切片

也是0.2到0.3公分切兩片的量
蘋果在選擇的過程當中
建議各位我們的同學
可以選擇盡量
使用紅色一點的表皮
紅色一點熟成一點的表皮
第一它本身香氣比較充足
第二它的色澤比較明顯
比較好看
好的我們水果都準備完成之後
我們接下來進行
我們的冰水果茶的調製
我們先量取150cc的紅茶茶湯
以及一匙的鳳梨醬
其實鳳梨醬
我們在熬煮的過程當中
你如果不加半滴水
純粹是砂糖跟鳳梨的話
它本身其實存放時間
可以放得非常長久
只要保持在我們的冷藏室當中
可以至少一個月
充分稍微簡單的攪拌一下
我們再加入我們的綜合果汁
我們加入60cc
老師這邊提醒各位學員們
我們在調製手搖飲的過程當中
一定要使用量杯





新住民網上學 手搖飲創業

p04

中式茶飲水果茶類

因為這樣可以達到
我們每一杯產品的風味
一致性
我們最後再加入我們的糖水
糖水我們加入15cc
最後我們將我們的搖酒器當中
裝入八分滿的冰塊
將我們的冰塊裝到八分滿
為什麼要將我們的冰塊
裝到八分滿
第一可以讓我們的冰塊
跟我們茶水量充分的混合
第二我們的空間預留量
不會到這麼多避免我們的茶湯
容水量過多
我們接下來搖盪5到15下
取一個漂亮的杯子
並一樣裝入我們的冰塊
至少有六分滿
並取我們的新鮮水果
在我們製作杯子的過程當中
為了漂亮我們盡量
我們把我們的水果壓到底層
分成不同區域的地方
去做一個填裝的動作
這樣可以保持

在我們水果每一個角度當中
都可以浸泡在我們茶湯裡面
最後將我們搖盪完的茶湯
倒入我們成品杯當中
使用我們的吧叉匙
將我們的水果
完全浸泡在我們的茶湯當中
為了我們的美觀
我們會將我們的蘋果片
最後擺在最上方做一個裝飾
我們今日的水果茶
製作完成

學完今天的飲調不難吧
中式茶類飲調
是入門的好夥伴
多多嘗試不同的搭配
能調製出你的店的特色喔





新住民網上學 手搖飲創業

p05

異國調飲



有基礎調飲經驗的你
可以在產品中帶入家鄉
或是其他國家特色的飲料
帶給消費者新鮮的體驗

目前市面上有許多異國風味料理餐廳
比如說泰式越式
今天我們要教大家
這些異國料理相關的一些飲品
讓你的消費者更有新鮮感
為了方便各位來製作
以下我們都是用
500 cc來做示範
首先我們從鴛鴦奶茶開始
我們今天使用的是
英式紅茶的紅茶包
大概是6克左右
第二個是咖啡80克牛奶240 cc
還有適量的糖
我們先來製作紅茶基底的部分
6克的紅茶放進來
然後加上大約100 cc的熱水
為了防止它苦澀味出現
各位在製作紅茶基底的時候
不要浸泡過久
以免它最後的澀味
會妨礙整個飲料的風味
我們在等紅茶好的同時
我們來製作這一杯飲料
首先冰塊裝八分滿
我們先把浸泡完成的
紅茶基底放入

接下來我們把熱咖啡放進來
建議可以選用重烘焙
接下來我們把熱咖啡放進來
建議可以選用重烘焙咖啡豆來
製作這些咖啡基底
接下來我們來放鮮奶
鮮奶一樣建議大家
盡可能的使用全脂鮮奶
因為畢竟全脂鮮奶
它還會有一個脂肪的香氣在
可以襯托這款茶飲
該有的一個香濃的味道
最後我們再加上適量的果糖
一杯好喝又香濃的
鴛鴦奶茶就完成了
接下來我們要做的是阿華田
阿華田它是源自於瑞士的
一個營養品的飲料
最早因為它是以麥芽為基底
於是後來廠商加入了
大量的可可粉跟糖才讓它變成
香濃又順口的一個口感
現在我們來介紹
製作阿華田的成分
首先是60公克的阿華田粉
300 cc的熱水100 cc的鮮奶
首先我們把60公克的
阿華田倒進量杯中

接著倒入300 cc的熱水
我們把它攪拌均勻
攪拌好了之後我們先放到一邊
接下來我們把玻璃杯
冰塊加八分滿接著
我們把剛才做好的阿華田
倒進來接著把鮮奶加入
最後我們會在
表面撒上一點阿華田的粉
讓它可以更香濃
這樣子一杯好喝
又香濃的阿華田就完成
現在我們要介紹的是越南咖啡
它的來源是因為
在19世紀的時候
越南曾經是法國的殖民地
當時法國引進了咖啡這個飲品
接下來我們來介紹它的成分
首先我們先來取70克的煉奶
各位記得在秤重之前
要記得把磅秤先歸零
才會是真正的一個份量
接下來我們把350cc的咖啡
倒到量杯裡面
接著我們拿玻璃杯
首先會加入煉奶
先加入煉奶的原因是
因為它的比重比較重





新住民網上學 手搖飲創業

p06

異國調飲



我們可以先加進它
待會加進比較
輕的咖啡的時候
它就會有很清楚的一個分層
算是一個有點顏值的飲料
接著我們把咖啡液倒進來
各位可以看到其實現在的分層
就很清楚
要特別注意的是
盡可能不要使用
溫度太高的熱咖啡
以免它再倒進來的
同時也融化煉奶
它的分層就不會這麼的清楚
最後我們在加上適量的冰塊
香濃好喝的越南咖啡就完成
各位在飲用的時候
我們可以拿調棒
把煉奶跟咖啡混勻
現在我們來示範
泰式奶茶的製作
我今天使用的是
現成的泰式紅茶包
這裡有20公克
茶葉跟水的比例
今天使用的是一比十

另外還需要30 cc的煉奶
最後如果各位覺得甜度
還是不夠的話可以再加點糖
因為今天我們做的是
比較簡便的版本
所以我把奶水的成分
用鮮奶來取代
這是各位可以參考的一個做法
首先我們把電熱水壺取過來
把我們剛才準備的茶包放進去
按下開關煮沸即可
在等紅茶煮沸的同時按下開關
煮沸即可
在等紅茶煮沸的同時
首先我們先把玻璃杯加滿冰塊
泰國是一個很炎熱的國家
所以通常他們的冷飲
都有大量的冰塊
可以提供人們消暑
好的我們現在看到茶湯
已經沸騰了
之後就要馬上關起來
之後我們就把它先盛出來
在旁邊放涼備用
在這個配方裡面
我們使用了300 cc的紅茶茶湯

我們現在把
泰式紅茶的茶湯倒進來
各位可以看到
它的橘色其實非常的明顯
接下來我們加入煉奶最後
我們加上鮮奶接著把它混勻後
就是我們一般最常見的
泰式奶茶
學完今天許多種的異國飲品
相信大家都覺得非常的有趣
當然也建議各位
可以把自己家鄉的口味
帶進去手搖飲的商品裡面

**其實手搖飲還蠻適合作為
微型創業的一個選項
希望可以在研發的過程中
讓大家找到更多
發明新的飲品的樂趣**





新住民網上學 手搖飲創業

p07

奶茶類 奶類飲品



奶茶類飲品深受大家的喜愛
像是珍珠奶茶還有奶蓋茶
都是你的飲品店當中
不可或缺的飲品

今天要介紹
奶茶類的飲品給大家
接下來我們要示範的是
黑糖珍珠奶茶
黑糖珍珠奶茶在市面上
我們選用的珍珠有非常多種
我們今天選用的是
2.5mm的大顆珍珠
通常一般來說
我們的珍珠是以一比七
一比七的部分的水量
去做一個珍珠的動作水滾之後
將我們的珍珠放下去之後
悶煮時間
大概是25到40分鐘之間
最終煮完之後
我們將珍珠撈出來過涼水
過完涼水之後我們放上黑糖
或者是蔗糖當中去
作為一個浸泡
讓我們成為糖蜜的效果
接下來是我們的奶精粉
作為副材料的部分
除了奶精粉之外
各位學員們也可以
選擇使用新鮮的鮮奶
接下來就是我們的煮茶湯
茶底的部分

我們選用的是阿薩姆紅茶類
或者是你想要用混茶的方式
一般來說是使用阿薩姆茶葉
加上伯爵茶葉這邊珍珠奶茶
本身以茶葉來說也好
或者是以珍珠來說也好
其實都是非常基礎的一個部分
我們老師這邊就不再多說
我們現在進行珍珠奶茶的調製
首先使用到搖酒器
以及我們的成品杯
先加入我們的珍珠
成品杯加入珍珠的部分
它是有已經浸泡過黑糖的部分
我們會加入兩匙的量
兩匙的量
同學們要注意糖漿的部分
一定要稍微帶一些進去
我們在做成品的時候
稍微做轉杯的動作
做轉杯的動作讓我們的糖漿
可以掛在杯緣上
產生一個特殊的黑糖
琥珀色效果好的接下來
我們先將我們的奶精粉
先加到我們的搖酒器當中
並使用我們的量杯
量入250cc的紅茶茶湯

同學要注意
這個茶湯一定要是熱的
你不要將茶放涼了之後
才要做我們的奶精的部分
是其實溶解不了的
並使用湯匙類的東西
我們將我們的奶精
快速的溶解在我們的茶湯當中
好的同學這邊有一個點要注意
一般來說我們的黑糖
珍珠奶茶是不另外
再加入蔗糖的為什麼
因為本身黑糖的甜度
其實已經夠甜了如果消費者
有想要增加甜度的話
可以依照3分5分8分的蔗糖糖漿
額外再加入
我們裝取冰塊盡量越多越好
因為我們必須要讓我們的產品
快速的降溫
達到一個冰鎮的效果
搖盪的時間大概是2到30秒左右
搖盪過程
要快速的讓我們的冰塊
跟我們的茶飲去做結合
最終裝入我們成品杯當中
再稍微裝一點冰塊的部分
將我們充分搖盪完的奶茶





新住民網上學 手搖飲創業

p08

奶茶類 奶類飲品

裝到我們的成品杯當中
至少八分滿
我們這杯黑糖珍珠奶茶就完成
好的我們奶茶類
除了一般的鮮奶茶
奶粉奶茶之外
我們還有一個目前最夯
最流行的就是我們的奶蓋
我們奶蓋製作的方式
一般第一個材料是有
鮮奶油鮮奶起司粉海鹽
我們鮮奶油跟鮮奶的比例
大概會是用200cc的鮮奶油
以及我們的鮮奶
搭配上我們2克的起司粉
還有大概1克左右的海鹽
玫瑰海鹽
為什麼選用我們的玫瑰海鹽
第一它本身的香度會比較明顯
而且比較不會那麼死鹹
並使用我們的電動打蛋器
快速的將它打到變成濕性發泡
在我們打發鮮奶油的過程當中
最怕的就是打過頭
會打成變成乾性發泡
其實乾性發泡會比較像是

我們的蛋糕上面
所使用的鮮奶油
好的各位同學我們大概打到
呈現這種乳狀乳狀發泡狀
濕性發泡即可
裝出來方便我們作業
好的我們奶蓋完成之後
我們接下來
調製我們的四季青奶蓋
我們加入250cc的青茶
20cc的糖水以及八分滿的冰塊
為什麼要加入
我們八分滿的冰塊盡量就是
讓我們的搖酒器當中的茶湯
不要有過多的空間
撞擊我們的冰塊讓我們冰塊
溶化速度過快我們快速的搖盪
讓我們產品快速降溫完成之後
我們取一個我們的成品杯
裝入我們的冰塊是六分滿
將我們材料加入
我們的成品杯當中倒到八分滿
青茶的茶湯量
大約裝到八分滿即可
並使用我們的奶蓋
去覆蓋在我們青茶上方

慢慢地刮入讓它漂浮在
我們的茶湯上方
將我們的青茶奶蓋製作完成



**奶類飲品的變化五花八門
你可以隨心所欲
搭配不同的茶類基底
來做運用
當然也建議大家要
時時刻刻傾聽消費者的需求
才能製作出大眾喜愛的口味**



新住民網上學 手搖飲創業

p09

咖啡基礎認識



想要調出好喝的咖啡飲品
關鍵在於善用咖啡濃淡程度
以及它本身的風味
跟其他食材搭配所產生的變化

今天要教大家
善用不同的咖啡基底
做出各式各樣的咖啡飲品
除了一般我們常見的牛奶
燕麥奶之外
其實我們有時候
也可以發揮巧思利用水果
或者是果汁類的飲品
讓你的咖啡飲品更好喝更有趣
一般的咖啡飲品
可以分成義式基底
或是美式咖啡的基底
現在我為各位示範
半自動咖啡機的使用方法
首先我們先取把手
這裡是磨豆機
我們一般會按壓兩次
取得適當的數量的咖啡粉
基本上粉會在大概九分滿左右
好了之後我們就會回到這邊
拿著壓粉器把表面壓平
像這樣子之後
我們就可以上把手
上把手請注意要務必得鎖牢它
因為咖啡機本身它是一個
有氣壓的機器
當熱水經過壓力排出來的時候
如果把手沒有轉緊的話

很容易會噴飛這是非常危險的
所以這是要特別注意的地方
好了的話我們就把杯子取出
按下萃取鍵咖啡萃取好了同時
我們可以利用這個時間
來製作鮮奶
今天為各位示範的是
熱拿鐵的部分
有一個細節要請各位注意的是
為了讓它的
奶泡能夠順利的打發
基本上我們會使用
比較偏冰涼的牛奶
基本上鮮奶加熱的溫度
不會到沸騰大概到80度左右
80度能夠產生最適當的奶泡
而高於80度很容易讓
牛奶因為高溫而變質
然後產生異味
這也是我們在做拿鐵的時候
要特別注意的一點好了之後
我們會看到這上面有一些
比較偏霧面的乾燥的泡泡
我們會先整理一下
牛奶加熱完成之後
我們就可以把熱牛奶加進杯中
然後再把義式濃縮咖啡倒進去
這樣就完成一杯

可口又溫暖的拿鐵
好的接下來我們介紹第二款
以義式咖啡基底的飲料
它叫做西西里咖啡
主要是義式濃縮咖啡
加上檸檬汁來達成的
首先一樣我們先取把手
取適量的咖啡粉做填壓的動作
因為我們是做冷飲的
西西里咖啡
所以我們這一次需要的
義式咖啡的量是比較多
我取50克
在等待咖啡萃取的同時
我們可以先裝冰塊同樣的
我們的冰塊會大概裝到八分滿
我們萃取完畢之後
我先來介紹西西里咖啡的
主要材料
首先是蜂蜜30cc
檸檬萃取液30cc
另外還有
我們最後要加入的氣泡水
在這裡各位應該有看到
檸檬的切片跟萊姆的切片
這裡要告訴各位
一個很有趣的小故事
其實西西里





新住民網上學 手搖飲創業

p10

咖啡基礎認識

它是從義大利的西西里
這個地區流傳下來的
因為當地盛產黃色的檸檬
所以他們就把這個食材
當作一個飲料的
增添風味的一個成分
沒想到推出後大受歡迎
現在變成其實在全世界
它都是很受歡迎的咖啡飲品
我們現在
就來做後續的製作的程序
首先一樣我們先把冰塊
裝八分滿接下來我們加入蜂蜜
先加入蜂蜜的用意
是因為蜂蜜的成分
是比較濃稠的
我等一下希望藉由
義式咖啡的熱來幫助它融化
接著我們加入剛才萃取過的
50cc的expresso
再來我們加入氣泡水倒八分滿
最後就加入我們的檸檬濃縮液
當然如果你
想要凸顯這個飲品特色
我們可以在最後
以一片萊姆來做裝飾

這樣一杯充滿果香
又消暑的咖啡飲品就完成
接著我們來示範一款
以美式黑咖啡為基底的
咖啡飲料它叫做歐蕾咖啡
歐蕾咖啡基本上
它是由法語的cafe au lait
翻譯過來的在法文裡面cafe
就是咖啡的意思lait指的是牛奶
顧名思義這項產品
就主要的成分
就是黑咖啡跟牛奶
算是很容易製作
然後又很受歡迎的飲品
首先咖啡跟牛奶是
一比一的一個量
一樣我們先把冰塊裝八分滿
我會先倒入牛奶接著
我們把黑咖啡倒進去就這樣子
一杯簡單又可口的咖啡飲品就
完成

大家學完今天的課程
是不是對咖啡
相關飲品製作的概念
有基礎的認識
其實咖啡在台灣在接受
程度非常的高

各位如果以手搖飲來
做創業的選項的話
只要在裡面加入一點巧思
不管是在炎熱的夏天
或者是寒冷的冬天
都可以讓自己的手搖飲
變成特色的商品

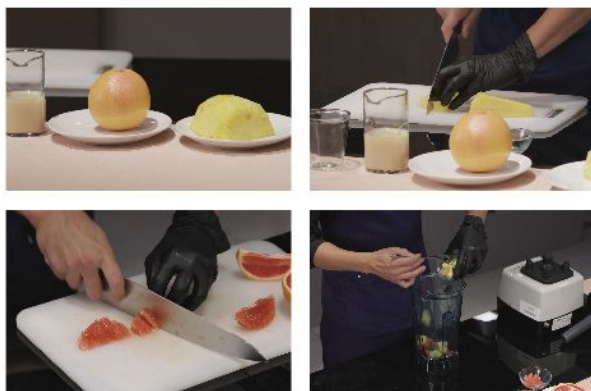




新住民網上學 手搖飲創業

p11

蔬果汁飲調 果汁冰沙類



台灣是水果王國
季節限定的果汁冰沙
會成為你手搖飲店當中
夏日熱賣的飲品

今天要介紹的是
果汁冰沙類的飲品
在這裡要提醒各位學員們
大家在選用水果的時候
盡量要使用當季當令的水果
不僅風味好成本相對的實惠
更是對台灣的農業是一種支持
也可以成為
手搖飲行銷的一部分
尤其在製作果汁冰沙時
也是將口感提升到
另外一個層次的關鍵
接下來我們以葡萄柚
與鳳梨作為原物料
製作出一杯柚見雪泥
我們今天所選用的是
來自於台南的新鮮鳳梨
鳳梨它本身有分為好幾種品種
我們今天選用的是官田17號
它本身香度以及我們的甜度
會比較明顯
我們材料當中需要使用的用量
大約是150公克
我們會稍微把它切細丁一點
切丁的原理是因為我們稍後
在打果汁的時候
打冰沙飲的時候
相對的它會比較好打散

我們不想要留太多
太多的本身水果的纖維
在我們的飲品當中
好的我們切完之後
我們找一個容器
來做承裝的部分
第二個材料的部分是
我們的新鮮葡萄柚
葡萄柚的部分
本身它有抗憂鬱的效果
我們一樣把它做個切丁的動作
今天所選用的是紅柚這一塊
紅柚本身在我們製作飲品的
過程當中它的色澤
會相當的明顯
我們做一個水果一開八的動作
我們會取三等份
三等份的部分
去做一個新鮮水果的調配
在我們使用
切水果的過程當中
都會使用到刀具
我們請我們的同學們
可以在使用刀具的時候請小心
我們稍微一樣把它切小塊
切的大小
大概是一到兩公分左右
高度就好

不用到太碎沒有關係
我們一樣取一個我們的杯子
去做一個承裝
以上就是我們切完
所有水果的過程
水果切丁完之後接下來
我們的材料有乳酸菌飲品
還有我們的蜂蜜
我們接下來開始製作
我們的柚見雪泥冰沙
首先我們需要準備了
一台冰沙機
其實跟果汁機非常相近
我們在學習的同學們
要稍微注意一下冰沙機它本身
它的馬力會比較強
比較能將我們的冰塊去做打碎
依序加入我們所有的紅柚
以及鳳梨
還有我們的乳酸菌飲品
乳酸菌飲品
我們大約會加入60 cc
蜂蜜請加30cc
各位學員們如果你在調製飲品
或茶飲或任何材料的部分
建議各位學員們
你們可以使用這種量杯
或丈量的設備





新住民網上學 手搖飲創業

p12

蔬果汁飲調 果汁冰沙類

可以保證我們每一杯的產品
都可以是一個標準的作業程序
以及我們標準的風味

ok接下來我們

用我們裝的容器當中去丈量

我們的冰塊的份量

一般來說我們打冰沙的部分

會是以一杯半的份量

去做一個承裝

我們會將我們的冰塊

一杯半的份量

去做一個丈量的容器設備

另外再加入我們的半杯冰塊

這樣打起來能確保我們

跟我們的杯子

大小的容量是一樣的

我們轉速的部分一般來說

我們的冰沙機

都會有一個流程就是瞬轉

它瞬轉的意思指的是

將我們的馬力開到最大

我們瞬轉的部分

大約會是以三下

瞬轉三下完之後我們會開

我們的打冰沙機的轉速的部分

大概轉到八的部分

冰沙機在慎選的過程當中
目的主要是讓我們的冰塊
可以打成碎冰打成雪泥的效果

打到我們冰沙機

完全沒有冰塊的狀態下即可

取我們的成品杯將我們的雪泥

裝到我們的杯中

各位同學們如果你在初期創業

這邊老師可以建議

所有水果的運用可以在當季

使用當季的新鮮水果

除了可以降低成本之外

相對的食材的選用

它的香氣也會比較明顯

成本也會比較低

最後成品完成之前

我們可以在我們的成品被當中

在加上些許的新鮮紅柚

點綴一下並做裝飾增加一下

我們產品的效果

我們產品製作完成之後

我們可以在上面

用我們的新鮮薄荷葉

新鮮薄荷葉其實在臺灣可以

有很多種品種

當中我們是選用土薄荷

它的香氣會比較明顯一些些
我們稍微拍打
在我們的成品上方

並做上方的一個

點綴裝飾所使用

我們這一杯柚見雪泥製作完成

手搖飲的世界

千變萬化

同學們不必局限

標準作業方式

可以勇敢嘗試

不一樣的搭配

讓你在創業的道路上

走出屬於自己的獨特

手搖飲的世界千變萬化

同學們不必局限

標準作業方式

可以勇敢嘗試

不一樣的搭配

讓你在創業的道路上

走出屬於自己的獨特





新住民網上學 手搖飲創業

p15

創業基金



開一間手搖飲料店並不難
但選擇比努力重要
有一個完整的事前規劃
以及資金的妥善運用
你就能夠輕鬆的擁有一間
屬於你自己的手搖飲料店



相信大家都有個創業夢
尤其是大家
對手搖飲這個業態
有了基礎的認識之後
還有對手搖飲的配方
有了基礎的學習
大家都想要來開一間
手搖飲料店試試看
所以今天我們就要來
帶大家去了解到
認識什麼是正確的店面
開起大家創業的第一步
創業的第一步
我們要先做好開店前的考察
我們要確認自己
到底需要多少創業資金
然後很謹慎的對這個創業資金
做好管理與規劃
並精準的來運用
這筆創業資金的使用
取得資金的管道非常的多
如何運用這些資源
會是一門學問
資金的取得其實有三種方式
首先是政府的創業貸款
再來是銀行的創業貸款
最後是私人借貸
其實政府提供了
不少創業貸款像是有
勞動部的鳳凰創業貸款
最近走訪了蠻多間銀行
比較各家的貸款方案

發現好像不是那麼適合我
所以我就暫時不考慮
從銀行來做借貸後來偶然發現
微型創業鳳凰貸款
覺得我的條件蠻符合的
所以我打算從這邊來借
我的第一筆創業貸款
這個計畫的服務對象是
針對未滿45歲的女性
45到60歲的中高齡國民
跟65歲以下的離島居民
這個服務是用來
提升國民創業的參與率
服務的項目還包括
發展微型創業創業貸款
利息補貼融資信用保證專案
及創業陪伴服務等
一個國民限申辦兩次
當資金借貸成功之後
我們要精準的規劃這筆資金
讓這筆資金成為我們開啟
成功的關鍵鑰匙
我們辛苦借貸到的資金
有很多種的運用方式
我們可以拆成幾個部分
來去做使用像是我們可以
把這筆資金運用在店鋪的租金
還有押金你的門市裝潢
也需要這筆資金
其中有一個觀念很重要
就是你要知道營業額
它是會租金的十倍

你有一個這樣的數字觀念
你就可以知道你手上的資金
在租金上費用
要如何的運用跟拿捏
我在這附近看了好幾間
正在出租的店面
發現其實租金雖然都沒有很高
可是如果我要重新裝潢
跟買設備的話
是一筆不小的開銷
所以讓我很猶豫
那也有人建議我說
如果是創業的話
或許可以從店面頂讓的方式
來做創業那這樣子的話
那些店面他們的器材設備
雖然都不是最新可是這樣子
可以幫我省
非常大一筆設備的開銷
成本會大幅的降低
所以我覺得這個方法
還蠻不錯的那像現在網路上
有蠻多頂讓網
或者是頂讓店面的社團交流
那在這裡面都有蠻多資訊
所以我在這裡確實看到好幾間
我覺得很不錯
想要試試看的店面
想創業的人可以尋找一些
頂讓的店面來做創業的起步
它可以讓你省下不少資金
同時間我也要提醒大家



新住民網上學 手搖飲創業

p16

創業基金



頂讓店面的過程
一定會有問題存在
一定要到現場去了解
考察當地的情況
再進行頂讓交易
雖然我很鼓勵
大家去做頂讓店面
但要記住頂讓店面的過程
不是要你去頂讓設備與器具
而是在讓你
頂讓一個店的營業額
去頂讓一個店的一個機會
去頂讓一個你開店的時間差
我們在找創業資金
以及做資源分配的同時
我們也要花時間去了解
你所在的這個區域
它的客源層到底有哪些
因為畢竟貸款出來的這個資金
是非常的不容易
我們要把每一分錢
都花在刀口上
讓創業的成功條件越來越簡單
你在找店面的同時
要常常把自己當作
是一個消費者
跟著人流的方向去走
這樣你就可以找到
消費者的人群
到底是往哪個方向去移動

你就可以來評估
你想開店的位置到底適不適合
正不正確
我們可以利用幾個方式來評估
看一下你的開店位置
到底適不適合正不正確
像是商圈的通路屬性
或者是地理交通位置
還有附近有沒有競爭對手
或是你的夥伴店家位置等等
開店的位置
市場屬性是非常重要的
不同的市場區域屬性
其實會需要不同的手搖飲產品
像是住宅區商業區住宅混合區
學校區域等
學校區域他就需要有平價
而且喝完之後
具有飽足感的飲料
來去吸引這些學生族群
我已經來這個捷運站做調查
已經三四次了我目前在這邊
待了一個小時那我發現這邊
經過的人潮都是年輕人居多
那男生跟女生的比例各佔一半
那我發現即便
像現在不是上下班時間
那人潮還是很多
而且基本上都是
從這裡往這邊走

所以我認為這裡是
一個很適合開店的好地點
人潮是蠻充足的跟著人流
在移動的過程當中
你就可以看看附近
是否有同業的競爭對手
或是與你的手搖飲料店
有存在夥伴關係的店家
什麼是夥伴關係
就是能夠與你的手搖飲
互補的一個產品
你手搖飲料店的好
朋友就是火鍋店
選擇到對的地點
你的客源就容易
被你的手搖飲店給吸引住
記住你要創業就一定要
親自到現場去做市場調查
這些所有的東西
你都必須要眼見為憑
你看到所有的細節
到時候都會是你
開店成功的關鍵

掌握創業資金
把每一分錢都用在刀口上
才能夠成功的讓你開一間
屬於你自己的手搖飲料店





新住民網上學 手搖飲創業

p18

品牌策略



只要我們目標能夠明確
產品定位正確
得到客人的認同之後
大家以後想要喝飲料

當我們的資金到位
店面選定的同時
我們也要來好好思考
我們的產品定位
我們要記住一件事
你不可能討好所有的客人
清楚你手搖飲的目標客群
做好明確的定位
我們從價格產品的功能
購買體驗包裝設計
都和你的目標客群
都黏在一起的時候
就是你成功的關鍵了
品牌有沒有成功的定位
關鍵在於你的產品
有沒有解決到
你目標客群的問題
在眾多的飲料市場中
今天我們用車站附近的
住商混合區來做一個範例
讓大家實際了解如何定位
因為飲品目標市場很多元
所以要先清楚產品的定位
我們才有辦法在
眾多的消費者目光中脫穎而出
今天來到車站的
這個住商混合區
住商混合區會有很多種
不同的客源層組成
這些客源層會有哪些呢

有可能會有當地的居民
或有上下班通勤的上班族
會有在學的學生
上午中午和晚上
更會有不同生活型態的族群
在這個區域內活動
所以我們品牌與產品的定位
要能夠吸引到
我們目標客源的眼光
什麼樣會吸引到
目標客群的眼光
有可能是我們的產品價格
有可能是我們銷售的方式
有可能是我們飲品產品的特色
又有可能是你店面的裝潢氛圍
和員工的親和力這一些種種
都有可能會是成功吸引
目標客群定位成功的關鍵
在車站這個住商混合區
移動的消費者族群裡
如同我們前面提到的
上班族在上下班時間
還有午休時間的用餐移動
學校有上下課的人流
當地的居民有早出有晚歸
我們想想我們的手搖飲料店
要如何因應
這些族群的生活型態特色
要以哪一個族群
當成我們的消費主力

消費主力的移動方式到底為何
哪個方向是它們的順向
哪個方向是它的逆向
它移動速度是快移動速度是慢
我們的定位是否有符合
這些都是我們要去注意
去留心去觀察的
我家在車站的後方
下班的時候我就會在車站附近
買一杯手搖飲來犒賞
今天辛苦的工作這樣子
那飲料選擇我通常都會
選擇比較清淡的茶飲配上
有一些果肉的飲料
在喝茶的同時也可以有一些
維他命c的補充我覺得犒賞自己
也要愛惜自己的身體
在車站通勤的上班族
大多有時間上的壓力
他們要趕火車要趕捷運
要搶電梯要趕上班要趕打卡
要為了要符合這群人的型態
我們的手搖飲在菜單設計上
要能夠簡單而明
另外不要忘了捷運車廂
是不能飲食的喔所以要考慮到
外帶我們的飲料時
是否能夠拿取方便
或是飲料產品的特性
是比較可以久放的





新住民網上學 手搖飲創業

p19

品牌策略

這樣顧客在飲用的時候
產品風味
就不會受到時間上的影響
住商混合的區域在非上下班
離峰時間會有住家居民的出現
這些消費客層的出現可以提供
高頻率引用選項的無糖茶飲
或經典不敗的奶茶類
並提供給這群居民客層
一個聊天聚集的一個空間場域
如果附近有學校學區
我們可以特別注意
學生放學的時間點
中小學的放學時間
有兩個時段一個是中午
一個是下午四五點
高中職的流動時段會比較多
中午還能外出用餐
我們可以依照這些目標客群的
學生動態去安排我們的人力
還有進行資源調配
通路存在的目的
是為了能夠讓消費者
正確取得產品的一個管道
其實每一個通路的建立
都要花費很多的資金
還有時間去累積
但現在網路發展相當成熟

手搖飲門市通路
可以運用online就是線上消費
offline實體消費的方式
我們可以提供給消費者
不同的消費體驗像是線上消費
我們就可以透過線上虛擬品牌
來操作虛擬通路
虛擬通路我們就可以
來賣差異化的產品
它不會影響到
實體門市的品牌定位
還可以增加實體通路
可以營業的時間
為實體通路在不增加租金成本
沒有增加租金成本要注意
它還可以幫我們增加
更多的業績跟營業額
確認目標客源我們就可以
根據區域目標客群
制定銷售方案包括我們的在地
思維的產品呈現
平價親民的價格
但是擁有奢華的產品
為客製的服務方式
一目了然的菜單
視覺設計快時尚的包裝
消費者空間為體驗的設計
這些都是我們的品牌競爭力

都會形成消費者
購買我們的一個關鍵
當我們在預定的通路觀察
設定目標客群的時候要留意
不同客群的屬性和形態
出現的時間手上拿的飲料
到底拿了什麼樣類型的飲料
飲料的容器到底是什麼樣子
上班族對飲品的要求
除了飲品要好喝之外杯裡杯外
追求的其實還有快時尚的元素
凡是能夠增加
個人被外界尊重的快時尚元素
都很容易受到
上班族的一個青睞
關於通勤族的客群
因為他們趕著上班
所以移動的時間
基本上都會比較緊迫
因此在通路選擇上
最好是能夠座落在
他們能夠觸手可及
以及移動方向是順向的地點
提高消費者的購買率
並做好顧客關係管理
跟回購型的促銷活動
養成這些客群讓他們有直覺性
購買的消費行為最後



我們要給通路市場時間
給客人時間
讓客人認識你認同你
然後我們要堅持下去
不要輕言放棄就能夠成功



新住民網上學 手搖飲創業

p19

創業管理與行銷 啟動營運



掌握了所有營運秘訣
要經營一個屬於自己
成功的手搖飲料店
將不會是遙不可及

今天要教大家如何
讓客人認清楚你的品牌
我們可以透過各種的促銷
跟行銷的方式
來發掘隱藏的客人
跟留住回頭的客人
這樣子都會是店面
成功的一個關鍵因素
有了資金可以運用
瞭解了市場脈絡
產品定位都掌握著了之後
要如何讓消費者知道
我們已經開店了
要如何讓消費者認識我們
然後最後還要讓消費者
能夠認同我們所以
要如何去吸引消費者
它就是一門學問
今天要跟大家分享的
就是門店要如何行銷
讓手搖飲料店
創業能夠事半功倍開店首先
要讓人家知道的一件事
是你開店了當你新開了一間店
在裝潢的期間實體性的廣告
可以拉紅布條去做廣告預告
在裝潢期間快結束的時候
你可以改拉
長期性的橫幅廣告
像是你的熱銷產品

要加一個圖片去做一個推廣
去做一個促銷組合
能夠吸引消費者目光
這是我第一次開飲料店
我對飲料店的行銷宣傳
這塊其實是蠻陌生的
所以目前打算先透過粉絲專頁
Fb粉絲專業跟ig來
經營我飲料店知名度
初期的話希望先
拍一些美照分享在粉絲團
吸引大家來購買
之後也希望透過
跟一些比較有名的youtuber
然後大家一起來合作
宣傳飲料店知名度
如果大家覺得排隊
很累或是外面很熱
我們也會希望
有線上點餐平台
讓大家可以很方便
來做購買網路虛擬性的
開店曝光更會是多元
我們從搜尋
網路上的關鍵字設定
讓消費者可以輕鬆的
在網路上
找到你新店開張的位置
還有你新店的名字
還有可以在所屬商圈的

所屬網路社團中進行新店曝光
遠親不如近鄰
其實做好新店方圓100公尺的
鄰居生意會是
你每天營業額的基本盤
行銷活動不是比誰比較多
行銷活動比的是
綿延不絕的長期性效益
新店開張的不是比人多
重點在開幕幾天之後
你到底有沒有看到
有沒有回頭客
再回來你的店裡面做消費
我們常常講
一次消費叫做嚐鮮
客人如果第二次消費
再進來就是認可
客人如果來三次消費之後
他就會變成你這家店的主顧了
開始營運之後有件事很重要
我們要每天做營運銷售紀錄
這樣可以讓我們很清楚的知道
我們的尖峰跟離峰到底在哪裡
後面的備料還有人事安排上面
就會有所依據
開店後食材的備料和叫貨庫存
要如何決定很重要的就是在於
銷售紀錄除了看銷售數據之外
還有一些重要的參考因素
包括一週的天氣變化





新住民網上學 手搖飲創業

p20

創業管理與行銷 啟動營運



年度特殊節慶國定連續假日
地方商圈活動其實這些因素
都會直接影響到
你門市的庫存跟備料
目前我們飲料店
已經開店一個月了我們的收入
跟支出是勉強打平的
不過一開始真的
人潮稍微少了一點
所以呢我們的原物料的價格
是比較貴一點
未來當然希望生意越來越好
希望可以透過
多叫一點備料的方式
讓我們成本可以再降低
未來希望可以達到
我們的原物料是
大概是收入的三成左右
因為有各種的支出
所以我必須要透過
報表的紀錄來
控管我到底準備了
哪一些食材哪一些備料
報表對我來說
是非常重要的工具
還有一個祕訣要跟大家分享
就是天氣
是我們開店的好幫手

假設今天下雨天
我們就知道可能大家會比較
不想出門來買飲料
所以我們就會
少準備各種的材料
通常我都會在提早一週
先看一下中央氣象局的預報
來掌控一週天氣這會關聯到
我們一整週的備料的
準備狀況所以這個非常重要
大家要記得喔
現在的網路科技
其實真的很方便
你的手機都可以去裝一個
有中央氣象局的app
隨時留意一週的天氣狀況
會對你的營業
其實有很大的幫助
如果你的門市
是開在商圈的街邊店
你就要特別注意
特殊的天氣變化
天氣長期性的太熱
或突然性的寒流降溫
或者是連續性的
好幾天一直下雨
街邊商圈的消費客群
都會轉移到

要提醒大家
不要輕易用打折活動
去吸引消費者被打折活動
吸引過來的消費者
他都不會是你的長期顧客
其實大多都是來撿便宜的
一旦價格回復到原價格的時候
你會發現這些顧客都會消失
再者你知道你的打折活動
是在犧牲你的商品獲利
做短期活動嗎
如果真的要辦促銷活動
我們可以用我們常常看到的
買一送一
或是加價購的促銷活動
這一些活動
我們用財務觀點來看
其實就是利用食材成本
當行銷廣告費用
但消費者拿到手裡的
還有看到的
卻是售價價格
這種促銷活動
會讓消費者覺得有利可圖
店家也不會
因此損失該有的獲利
是一個兩邊雙贏的促銷方式
老師最後要講的是



**開一間店最難的地方是
讓人家知道你開了店
你可能沒有想過
你也許花五十萬開一家店
可是你卻要花五百萬
才能讓人家知道
你開了一家店
所以讓我們知道一件事
行銷是多麼的重要**