



新北市政府職業訓練中心
Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Tân di dân học online





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

Mục lục



- | | | |
|-----------|----------------------------------------------|-----------|
| 01 | Kiến thức sơ cấp về đồ uống | P01 |
| 02 | Đồ uống trà kiểu Trung - Loại trà trái cây | P03 |
| 03 | Pha chế đồ uống nước ngoài | P05 |
| 04 | Đồ uống loại sữa | P07 |
| 05 | Kiến thức cơ bản về cà phê | P09 |
| 06 | Món sinh tố trái cây đánh đá | P11 |
| 07 | Loại trà nước ngoài, trà đá trái cây Tiên nữ | P13 |
| 08 | Vốn liêng lập nghiệp | P15 |
| 09 | Sách lược thương hiệu | P17 |
| 10 | Khởi động kinh doanh | P19 |



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p01

Kiến thức sơ cấp về đồ uống



Đồ uống lắc tay là gì
Những loại nào có thể phát triển thành sản phẩm thương mại
Hôm nay thông qua khóa học chúng tôi giúp bạn làm quen với thế giới đồ uống lắc tay



Đồ uống lắc tay là một trong những ngành nghề phát triển rất nhanh tại Đài Loan

Bất luận là các loại đồ uống khác nhau và còn có các loại hình cửa hàng Nhưng rõt cục loại nào thích hợp với mô hình khởi nghiệp của tôi Hôm nay thông qua khóa học sau đây hướng dẫn mọi người nhận biết đồ uống cơ bản Đại khái mà nói sản phẩm của cửa hàng đồ uống lắc tay có thể được chia làm 5 loại Thứ nhất là sản phẩm trà thứ hai là sản phẩm trà thêm sữa thứ ba là sản phẩm trà thêm nguyên liệu thứ tư là sản phẩm sữa thêm nguyên liệu và cuối cùng là dòng trà hoa sữa cà phê

Thông thường chúng ta có một số trà nền thường dùng trong cửa hàng đồ uống lắc tay

Chúng có thể được chia làm trà đen trà xanh trà nước ngoài và trà thảo mộc v.v... Tiếp theo giới thiệu với mọi người vài loại trà Trước tiên xin giới thiệu về trà lúa mạch Nhật Bản Các bạn có thể thấy trà lúa mạch thành phần của chúng đại khái là lúa mạch được rang qua Có một số phương thức của trà lúa mạch trộn lẫn với quyết minh tử đã được rang Cho nên nếu người tiêu dùng không muốn dùng loại trà chứa cafein thì đây là lựa chọn tuyệt vời Mặt khác do bởi như loại trà ngũ cốc này hương vị cá nhân của chúng thường thì mạnh hơn cho nên thông thường chúng ta đều uống đơn lẻ nhiều hơn

Mùa hè thông thường đương nhiên là uống mát lạnh Mùa đông có thể làm nóng để uống Tiếp theo chúng tôi giới thiệu về trà Sencha Nhật Bản Các bạn có thể thấy trà Sencha Nhật Bản có dạng bột mịn so với loại trà kiểu Đài hay kiểu Âu là rất khác biệt Đặc tính của trà Sencha Nhật Bản về cơ bản do không lên men chỉ có một quá trình hấp nên hương thơm có mùi cỏ Nếu như so với trà đen hay trà xanh Đài Loan người tiêu dùng không thích mùi vị thơm ngọt này có thể chọn loại trà hương cỏ Đồng thời do trà Sencha Nhật Bản không có hương thơm hay mùi vị quá mạnh mẽ cho nên chúng có thể kết hợp với thứ khác Như mùa hè có thể kết hợp với chanh sẽ có hương vị sảng khoái Mùa đông có thể uống nóng Tiếp theo chúng tôi xin giới thiệu trà đen Đài Loan Hôm nay tôi sử dụng trà Đài Loan số 18 của hồ Nhật Nguyệt để làm mẫu Mọi người có thể thấy do chúng được làm theo hình thức gói trà cho nên chúng có dạng thanh dài nhỏ Đặc điểm của trà Đài Loan số 18 ở chỗ hương vị đường đen của bản thân chúng rất nồng

cho nên chúng rất thích hợp kết hợp với trà thảo mộc khác hoặc có thể uống riêng Thậm chí nếu uống mát thêm mật ong đều là lựa chọn tuyệt vời Khi uống riêng do bởi trà đen đã qua quá trình được sấy khô cho nên nước trà có màu vàng sẫm là một loại trà rất đẹp mắt Nếu nói về góc độ dưỡng sinh do trà đen đã qua quá trình sấy khô so với loại trà lên men như trà xanh sẽ ôn hòa hơn đối với cơ thể con người Cho nên nếu người tiêu dùng bị suy nhược chúng năng dạ dày thì trà đen là lựa chọn tuyệt vời Tiếp theo chúng tôi sẽ giới thiệu về phần trà xanh Mọi người có thể thấy hôm nay chúng ta sử dụng gói trà xanh Màu của nó so với trà đen ở bên cạnh khác nhau rõ rệt Trà xanh do không qua quá trình sấy khô thuộc dạng trà không lên men Cho nên mùi hương của nó so với hương đường của trà đen càng có hương vị cỏ thơm Đây cũng là một trong những nền trà được người yêu thích đồ uống lắc tay yêu thích Nó so với trà đen do hương thơm không rõ rệt đồng thời có vị sảng khoái cho nên cũng là nền trà được sử dụng rất rộng rãi trong đồ uống lắc tay Tiếp theo chúng tôi sẽ giới thiệu về loại trà thảo mộc Hôm nay xin được giới thiệu về loại thứ nhất là hoa hồng mọi người có thể thấy nó lấy lá trà ô long làm nền trộn với phần cánh hoa hồng Thông thường mà nói



Tân di dân học online

p02

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop



Kiến thức sơ cấp về đồ uống

khi chúng ta uống trà thảo mộc trừ phi bạn chỉ đơn thuần muốn thưởng thức hương thơm của hoa thực ra chúng tôi khi ứng dụng ngành đồ uống lắc tay đều có pha lẵn chúng với trà nền Ví dụ như trà đen mà chúng tôi vừa giới thiệu có thể làm thành trà đen hoa hồng hay trà xanh hoa hồng cũng được Đơn thuần thêm mật ong trở thành trà mật ong hoa hồng đều là một lựa chọn giải nhiệt rất tươi mát vào mùa hè Chúng ta đồng thời cũng có thể thưởng thức hương thơm hoa hồng và chức năng dưỡng sinh trà hoa cúc thực ra là một loại trà thảo mộc được ứng dụng rộng rãi Ví dụ như mọi người có thể uống riêng trà hoa cúc hoặc có thể kết hợp với trà đen mà tôi giới thiệu ở trên trở thành trà đen hoa cúc Thậm chí nếu mọi người đến tiệm trà có thể nghe đến một khoản trà được gọi là trà cúc phô Trà cúc phô thực ra là một đồ uống trộn lẵn hoa cúc với phô nhĩ Do hoa cúc kết hợp với phô nhĩ có thể tạo hương thơm nhẹ nhàng và vị đậm đà Cho nên nó được coi là một loại đồ uống rất được yêu thích trong nhà hàng trà Muốn làm tốt công việc ấy phải có thiết bị tốt Giải đoạn đầu khởi nghiệp thiết bị phần cứng cần thiết bao gồm tủ lạnh máy tạo đá máy cà phê máy xay sinh tố máy đánh đá và máy dán miệng ly quan trọng nhất Về mặt đồ đựng xét về bảo vệ môi trường chúng ta đương nhiên ưu tiên cốc giấy Nhưng mà nói chung thi vẫn hy vọng khuyến khích người tiêu dùng tự mang cốc đựng để đựng đồ uống của mình Đa số người tiêu dùng cũng vì cửa hàng ủng hộ bảo vệ môi trường mà đồng ý đến mua Cho nên đây cũng là một hướng để mọi người xem xét Rất nhiều cửa hàng đồ uống lắc tay đều có sản phẩm cà phê Tại đây tôi cũng đề nghị mọi người có thể chọn loại đồ uống thích hợp với tình hình thiết bị phần cứng của mình Do giá thành cho hạt cà phê cao hơn so với các nguyên liệu khác Cho nên giai đoạn đầu khởi nghiệp để nghị mọi người nhập môn bằng đồ uống nền cà phê kiểu Mỹ đơn giản Tiếp theo chúng ta sẽ giới thiệu nguyên liệu kết hợp thường gặp trong đồ uống lắc tay Bao gồm nguyên liệu mọi người quen thuộc hạt trân châu hạt Konjac thạch bún Thậm chí là các nguyên liệu của Đài Loan khoai môn đồ đỏ v.v... Ngoài những nguyên liệu này ra về phần nền chúng ta có thể thay thế bằng sữa yến mạch, sữa quả hạch Nhũng thứ này

chỉ cần mọi người phát huy kỹ năng đều có thể thu hút người tiêu dùng

Ngành đồ uống lắc tay không khó mọi người chỉ cần giữ vững lòng nhiệt tình sau đó áp dụng kỹ năng của mình thì chúng ta đều có thể nổi bật trong ngành này một cách dễ dàng





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p03

Đồ uống trà kiểu Trung - Loại trà trái cây



Chỉ cần bạn học được kiến thức kỹ năng pha chế đồ uống trà kiểu Trung bạn nhất định sẽ trở thành một chuyên gia pha trà đạt tiêu chuẩn



lấy nước trà kiểu Trung làm nền và kết hợp với trái cây tươi để pha trà đá trái cây đặc sắc Loại sản phẩm này rất sang và đẹp Rất nhiều người làm công sở đều rất thích Nếu cửa hàng của bạn mở tại khu thương mại và học được cách pha loại trà này nhất định rất hữu ích đối với kinh doanh của bạn Tiếp theo giáo viên hướng dẫn mọi người cách bắt đầu pha chế để pha trà đá trái cây Rồi tiếp theo chúng ta pha chế trà đá trái cây Chúng ta có thể chọn 2 đến 3 loại trái cây tươi trong các loại trái cây và sirô dứa Sirô dứa của chúng ta đề nghị các bạn có thể thái thành miếng dứa nhỏ Dùng 1kg dứa kết hợp với 1kg đường cát Thời gian đun khoảng 30 phút Chúng ta chế ra sirô dứa thơm ngọt ngon miệng và nước ép trái cây tươi trà đen nước đường Trước tiên chúng ta thực hiện công tác chuẩn bị xử lý thái trái cây Khi chúng ta chọn trái cây đề nghị cố gắng chọn bề mặt vỏ trái cây không có vết sâu ăn không được có vết nứt hỏng chúng ta thực hiện chọn lựa Như thế khi chúng ta thái trái cây ngâm trong nước trà ngoài bề ngoài màu sắc ra cũng sẽ phù hợp hơn với an toàn vệ sinh Trái cây hôm nay chúng ta chọn dùng là chanh Assam đến từ Cao Hùng Bản thân chanh Assam vỏ mỏng hơn chút độ chua cũng rõ rệt hơn Trước tiên chúng ta bỏ đầu và đuôi và thái chanh thành lát Lượng cần dùng của chúng ta khoảng 0,2 đến 0,3cm thái hai lát Loại trái cây thứ hai chúng ta chọn dùng chanh vàng Bản thân chanh vàng ngoài hương thơm rõ rệt ra hàm lượng Vitamin C của nó cũng rất nhiều Tương tự chúng ta bỏ đầu bỏ đuôi độ dày lát cũng giữ ở khoảng 0,2 đến 0,3cm Chúng ta cần sử dụng khoảng 2 lát Tiếp theo tương tự vậy chúng ta thái táo thành từng lát cũng là 0,2 đến 0,3cm cắt hai lát Trong quá trình chọn táo đề nghị mọi người có thể cố gắng chọn sử dụng vỏ màu đỏ một chút vỏ màu đỏ chín hơn chút Thứ nhất hương thơm của nó đậm đà Thứ hai là màu của nó nổi bật hơn trông đẹp hơn Rồi trái cây của chúng ta đều đã chuẩn bị xong chúng ta tiến hành bước tiếp theo pha chế nước trà đá trái cây Trước tiên chúng ta lấy 150cc nước trà đen và một muỗng thìa sirô dứa Thực ra sirô dứa trong quá trình đun nấu nếu không thêm nửa giọt nước thuần túy là nước đường và dứa thời gian lưu trữ thực tế có thể để được rất lâu Chỉ cần lưu trữ trong ngăn lạnh bình thường có thể để được ít nhất 1 tháng Khuấy đều một chút rồi thêm vào nước ép trái cây tổng hợp Thêm vào 60cc Tại đây xin được nhắc các em học viên trong quá trình chúng ta pha chế đồ uống lắc tay nhất định phải sử dụng cốc đo lường bởi như vậy có thể đạt được tính đồng nhất cho hương vị cho mỗi một cốc sản phẩm Cuối cùng chúng ta thêm vào nước đường Nước đường thêm vào 15cc Cuối cùng đổ đá viên đầy 80% vào cốc lắc rượu Đổ đá viên đầy 80% Vì sao chúng ta cần đổ đầy 80% đá viên Thứ nhất có thể để cho đá viên trộn hoàn toàn với nước trà Thứ hai khoảng trống còn lại sẽ không nhiều đến thế tránh để cho nước trà dung tích quá nhiều Tiếp theo là lắc trà 5 đến 15 lần Lấy một cốc đep đổ vào đá viên đầy ít nhất 60% và lấy trái cây tươi Trong quá trình trang trí cốc để được đẹp mắt chúng ta cố gắng ép trái cây xuống phía dưới đáy cốc chia thành các khu vực khác nhau để xếp đặt từng tầng Như vậy có thể giữ cho trái cây tươi đều có thể ngâm trong từng góc



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p04



Đồ uống trà kiểu Trung - Loại trà trái cây

Trong nước trà cuối cùng chúng ta lắc xong nước trà đổ vào trong cốc thành phẩm Sử dụng thìa nĩa để trái cây tươi sao cho ngâm hoàn toàn vào trong nước trà Để được đẹp mắt chúng ta cuối cùng sẽ đặt lát táo lên phía trên cùng để trang trí Trà trái cây hôm nay của chúng ta đã hoàn thành pha chế

Học xong cách pha đồ uống hôm nay không khó đúng không nào Pha đồ uống trà kiểu Trung là người bạn đồng hành nhập môn Hãy thử nhiều cách kết hợp khác nhau để có thể tạo nên nét đặc sắc riêng cho cửa hàng của bạn





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p05

Pha chế đồ uống nước ngoài



Bạn có kinh nghiệm pha chế đồ uống cơ bản thì có thể mang hương vị quê hương hoặc đồ uống đặc sản của quốc gia khác thêm vào trong sản phẩm để đem lại trải nghiệm mới mẻ cho người tiêu dùng



Hiện tại trên thị trường có rất nhiều nhà hàng hương vị nước ngoài Ví dụ như kiểu Thái kiểu Việt Hôm nay sẽ hướng dẫn mọi người một số đồ uống liên quan đến món ăn nước ngoài này để cho người tiêu dùng có thêm cảm giác mới mẻ Để mọi người dễ thao tác sau đây chúng ta sẽ dùng 500cc làm mẫu Trước tiên chúng ta bắt đầu từ trà sữa uyên ương Hôm nay chúng ta sử dụng gói trà đen kiểu Anh khoảng 6g Thứ hai là 80g cà phê 240cc sữa tươi và lượng đường vừa đủ Trước hết chúng ta chế biến phần nền trà đen Đồ 6g trà đen vào sau đó thêm 100cc nước nóng Để tránh có vị đắng chát mọi người đừng ngâm quá lâu khi làm nền trà đen để tránh vị chát cuối cùng gây cản trở hương vị của cả món đồ uống Trong khi chúng ta chờ trà đen đun xong thì pha một cốc đồ uống Trước tiên đồ đầy 80% đá viên Trước hết chúng ta đồ nền trà đen đã được ngâm xong vào Tiếp theo đồ cà phê nóng vào Khuyến nghị có thể chọn hạt cà phê rang đậm để pha chế nền cà phê này Tiếp theo chúng ta đồ sữa tươi vào Sữa tươi tương tự khuyến nghị mọi người cố gắng sử dụng sữa tươi nguyên chất Do bởi sữa tươi nguyên chất nó có hương thơm ngọt có thể làm nổi bật hương vị nồng nàn nên có của món trà này Cuối cùng thêm vào lượng đường vừa đủ Một cốc trà sữa uyên ương ngọt miếng và thơm phức đã hoàn thành Tiếp theo chúng ta pha Ovaltine Ovaltine là một đồ uống dinh dưỡng bắt nguồn từ Thụy Sỹ Từ sớm do nó lấy mạch nha làm nền sau đó nhà sản xuất đã thêm vào lượng lớn bột ca cao và đường thì nó mới trở thành món đồ uống thơm nồng và ngọt miếng Nay giờ sẽ giới thiệu thành phần pha chế Ovaltine Trước hết là 60g bột Ovaltine 300cc nước nóng 100cc sữa tươi Trước tiên chúng ta đồ 60g Ovaltine vào trong cốc đo lường tiếp đó đồ đầy đá viên vào 80% cốc thủy tinh Tiếp theo chúng ta đồ Ovaltine vừa pha xong vào rồi đồ sữa tươi Cuối cùng chúng ta rắc một ít bột Ovaltine lên bề mặt để nó thêm thơm nồng Như vậy một cốc Ovaltine ngọt miếng thơm nồng đã được hoàn thành Nay giờ tôi sẽ giới thiệu về cà phê Việt Nam nó có nguồn gốc từ Thế kỷ 19 Việt Nam từng là thuộc địa của Pháp Khi đó Pháp đưa vào sử dụng đồ uống cà phê Tiếp theo chúng ta giới thiệu đến thành phần của nó Trước hết chúng ta lấy 70g sữa đặc có đường Mọi người nhớ là trước khi cân thì phải nhớ đưa cân về 0 mới là lượng chính xác Tiếp theo đồ 350cc cà phê vào trong cốc đo lường Tiếp đó chúng ta lấy cốc thủy tinh Trước hết thêm sữa đặc có đường Nguyên nhân thêm sữa đặc có đường trước là vì nó nặng hơn Do bởi nặng hơn nên có thể đồ nó vào trước Chờ chút nữa khi đồ cà phê nhẹ hơn vào thì nó sẽ có một lớp rõ rệt được coi là một loại đồ uống bắt mắt Tiếp theo chúng ta đồ nước cà phê vào Các bạn có thể thấy tầng lớp hiện ra lúc này rất rõ rệt Điều đặc biệt chú ý là cố gắng không dùng cà phê nóng có nhiệt độ quá cao để tránh khi đồ nó vào đồng thời làm tan chảy sữa đặc có đường Tầng lớp của nó sẽ không rõ ràng như thế Cuối cùng chúng ta thêm vào lượng đá viên vừa đủ Và cà phê Việt Nam thơm ngọt đã hoàn thành Khi mọi người uống chúng ta có thể dùng que khuấy để khuấy đều cà phê Nay giờ chúng ta làm mẫu cách pha trà sữa kiểu Thái Hôm nay chúng ta sử dụng gói trà đen kiểu Thái có sẵn ở đây có 20g lá trà và tỷ lệ với nước là 1:10 được sử dụng hôm nay Ngoài ra còn cần 30cc sữa đặc có đường Cuối cùng nếu mọi người cảm thấy độ ngọt vẫn chưa đủ thì có thể thêm chút đường Bởi hôm nay chúng ta pha



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p06



Pha chế đồ uống nước ngoài

theo phiên bản đơn giản cho nên chúng ta dùng sữa tươi thay thế cho thành phần nước sữa Đây là một cách làm mọi người có thể tham khảo Trước tiên chúng ta lấy bình đun nước rồi đổ gói trà vừa nãy chúng ta chuẩn bị vào nhẫn công tắc đun sôi là được Trong khi chúng ta chờ đun sôi trà đen trước hết đổ đầy đá viên vào cốc thủy tinh Thái Lan là một quốc gia nóng bức cho nên thông thường đồ uống của chúng ta đều có nhiều đá viên có thể cung cấp cho mọi người giải nhiệt Rồi chúng ta bây giờ thấy nước trà đã được đun sôi Tiếp theo tắt ngay lập tức Rồi bưng nó ra trước đã để ở một bên cho nguội Trong công thức này chúng ta đã sử dụng 300cc nước trà đen Rồi bây giờ chúng ta đổ nước trà đen kiểu Thái vào Mọi người có thể thấy màu cam rất rõ rệt Tiếp theo chúng ta thêm vào sữa đặc có đường Cuối cùng chúng ta thêm sữa tươi rồi khuấy đều lên là được món trà sữa kiểu Thái mà chúng ta thường gặp nhất Học xong nhiều đồ uống nước ngoài ngày hôm nay tin rằng mọi người đều cảm thấy rất thú vị Đương nhiên cũng khuyến nghị mọi người có thể mang hương vị quê nhà của mình vào trong sản phẩm đồ uống lắc tay

**Thực ra đồ uống lắc tay rất thích hợp để làm hạng mục lựa chọn cho khởi nghiệp ở quy mô nhỏ
Và cũng hy vọng trong quá trình nghiên cứu phát triển có thể giúp mọi người tìm được thêm
những niềm vui khi phát minh đồ uống mới**





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p07

Đồ uống loại sữa



Đồ uống loại trà sữa
được mọi người yêu chuộng
như trà sữa trân châu
còn có trà kem sữa
đều là đồ uống không thể thiếu
trong cửa hàng đồ uống của bạn



THÔM NAY XIN ĐƯỢC GIỚI THIỆU ĐỒ UỐNG LOẠI TRÀ SỮA VỚI MỌI NGƯỜI TIẾP THEO CHÚNG TA SẼ LÀM MẪU TRÀ SỮA TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN TRÀ SỮA TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN TRÊN THỊ TRƯỜNG TRÂN CHÂU MÀ CHÚNG TA CÓ THỂ CHỌN CÓ RẤT NHIỀU LOẠI HÔM NAY CHÚNG TA CHỌN DÙNG TRÂN CHÂU HẠT TO 2,5MM THÔNG THƯỜNG MÀ NÓI TỶ LỆ TRÂN CHÂU VÀ NƯỚC LÀ 1:7 ĐỂ ĐUN HẠT TRÂN CHÂU SAU KHI NƯỚC SÔI ĐỔ HẠT TRÂN CHÂU VÀO THỜI GIAN ĐUN Ở KHOẢNG TỪ 25 ĐẾN 40 PHÚT SAU KHI ĐUN XONG CHÚNG TA VỚT HẠT TRÂN CHÂU RA CHO VÀO NƯỚC MÁT SAU KHI CHO VÀO NƯỚC MÁT THÌ CHO ĐƯỜNG ĐEN HOẶC NGÂM VÀO TRONG ĐƯỜNG MÍA ĐỂ KHIẾN NÓ CÓ HIỆU QUẢ MẬT NGỌT TIẾP THEO LÀ BỘT KEM ĐỂ LÀM PHỤ LIỆU NGOÀI BỘT KEM RA MỌI NGƯỜI CŨNG CÓ THỂ CHỌN SỬ DỤNG SỮA TƯƠI TIẾP THEO CHÚNG TA SẼ ĐUN NƯỚC TRÀ PHẦN NỀN TRÀ CHÚNG TA CHỌN DÙNG LOẠI TRÀ ĐEN ASSAM HOẶC PHƯƠNG THỨC TRỘN TRÀ MÀ BẠN MUỐN DÙNG NÓI CHUNG SỬ DỤNG LÁ TRÀ ASSAM THÊM VÀO LÁ TRÀ BÁ TƯỚC TRÀ SỮA TRÂN CHÂU Ở ĐÂY BẤT LUẬN LÀ LÁ TRÀ HAY HẠT TRÂN CHÂU MÀ NÓI THỰC RA ĐỀU LÀ MỘT PHẦN RẤT CƠ BẢN PHÍA GIÁO VIÊN CHÚNG TÔI SẼ KHÔNG GIỚI THIỆU THÊM BÂY GIỜ CHÚNG TA TIẾN HÀNH PHA CHẾ TRÀ SỮA TRÂN CHÂU TRƯỚC TIỀN SỬ DỤNG CỐC LẮC RƯỢU VÀ CỐC THÀNH PHẨM TRƯỚC HẾT ĐỔ HẠT TRÂN CHÂU ĐỔ TRÂN CHÂU VÀO CỐC THÀNH PHẨM NÓ ĐÃ ĐƯỢC NGÂM TRONG ĐƯỜNG ĐEN CHÚNG TA SẼ THÊM 2 MUỖNG 2 MUỖNG MỌI NGƯỜI PHẢI CHÚ Ý NƯỚC ĐƯỜNG NHẤT ĐỊNH PHẢI CHO VÀO MỘT CHÚT KHI CHÚNG TA PHA THÀNH PHẨM CẦN PHẢI LÀM ĐỘNG TÁC CHUYỂN CỐC ĐỘNG TÁC CHUYỂN CỐC ĐỂ CHO NƯỚC ĐƯỜNG CÓ THỂ TREO TRÊN MÉP CỐC ĐỂ TẠO HIỆU QUẢ MÀU HỒ PHÁCH ĐƯỜNG ĐEN ĐẶC BIỆT RỒI TIẾP THEO CHÚNG TA ĐỔ BỘT KEM VÀO TRONG CỐC LẮC RƯỢU VÀ SỬ DỤNG CỐC ĐO LƯỜNG ĐO LẤY 250CC NƯỚC TRÀ ĐEN MỌI NGƯỜI PHẢI CHÚ Ý NƯỚC TRÀ NÀY NHẤT ĐỊNH PHẢI NÓNG KHÔNG ĐƯỢC ĐỂ CHO NGƯỜI MỚI PHA BỘT KEM NHƯ VẬY SẼ KHÔNG THỂ NÀO HÒA TAN VÀ SỬ DỤNG MUỖNG SÚP HÒA TAN Nhanh chóng bỘT KEM CỦA CHÚNG TA VÀO TRONG NƯỚC TRÀ RỒI MỌI NGƯỜI PHẢI CHÚ Ý ĐIỂM NÀY THÔNG THƯỜNG TRÀ SỮA TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN KHÔNG CẦN CHO THÊM ĐƯỜNG MÍA VÌ SAO BỞI VÌ ĐỘ NGỌT CỦA ĐƯỜNG ĐEN THỰC RA ĐÃ ĐỦ NGỌT NẾU NGƯỜI TIÊU DÙNG MUỖNG TĂNG THÊM ĐỘ NGỌT THÌ CÓ THỂ CHO THÊM THEO MỨC 30% 50% 80% ĐƯỜNG MÍA VÀO TRONG CỐC TRÀ SỮA CHÚNG TA ĐỔ ĐÁ VIÊN CỐ GẮNG CÀNG NHIỀU CÀNG TỐT BỞI CHÚNG TA NHẤT ĐỊNH PHẢI ĐỂ CHO SẢN PHẨM NGƯỜI NHANH CHÓNG ĐẠT HIỆU QUẢ ƯỚP LẠNH THỜI GIAN LẮC KHOẢNG 2 ĐẾN 30 GIÂY TRONG QUÁ TRÌNH LẮC PHẢI KHẨN TRƯƠNG ĐỂ CHO ĐÁ VIÊN KẾT HỢP VỚI NƯỚC TRÀ CUỐI CÙNG ĐỔ VÀO CỐC THÀNH PHẨM RỒI ĐỔ MỘT ÍT ĐÁ VIÊN VÀO LẮC ĐỀU MẠNH TRÀ SỮA VÀO CỐC THÀNH PHẨM ĐẦY ÍT NHẤT 80% CỐC TRÀ SỮA TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN NÀY CỦA CHÚNG TA ĐÃ HOÀN THÀNH RỒI LOẠI TRÀ SỮA NGOÀI TRÀ SỮA TƯƠI NÓI CHUNG TRÀ SỮA BỘT RA CHÚNG TA CÒN CÓ KEM SỮA PHỦ TRÊN MẶT TRÀ ĐANG THỊNH HÀNH VÀ ĐƯỢC YÊU THÍCH NHẤT PHƯƠNG THỨC PHA KEM SỮA PHỦ NÓI CHUNG NGUYÊN LIỆU THỨ NHẤT CÓ BƠ TƯƠI SỮA TƯƠI BỘT PHÔ MAI MUỐI BIỂN TỶ LỆ BƠ TƯƠI VÀ SỮA TƯƠI ĐƯỢC SỬ DỤNG KHOẢNG 200CC BƠ TƯƠI VÀ SỮA TƯƠI KẾT HỢP VỚI 2G BỘT PHÔ MAI VÀ KHOẢNG 1G MUỐI BIỂN MUỐI HỒNG HIMALAYA VÌ SAO CHỌN DÙNG MUỐI HỒNG HIMALAYA THỨ NHẤT LÀ ĐỘ THƠM SẼ RẤT RỘ RỆT VÀ KHÔNG QUÁ MẶN VÀ SỬ DỤNG MÁY ĐÁNH TRỨNG BẰNG ĐIỆN MAU CHÓNG ĐÁNH THÀNH BỘT BƠ TRẮNG TRONG QUÁ TRÌNH CHÚNG TA ĐÁNH BƠ TƯƠI SỢ NHẤT LÀ ĐÁNH QUÁ ĐÀ SẼ TẠO THÀNH BỘT KHÔ THỰC RA BỘT KHÔ GIỐNG NHƯ BƠ TƯƠI ĐƯỢC DÙNG TRÊN BỀ MẶT BÁNH KEM RỒI MỌI NGƯỜI CHÚNG TA ĐÁNH ĐẾN TRẠNG THÁI SỮA NHƯ THẾ NÀY DẠNG BỘT KEM BỌT ƯỚT LÀ ĐƯỢC ĐỔ RA ĐỂ TIỆN THỰC HIỆN RỒI SAU KHI CHÚNG TA HOÀN THÀNH KEM PHỦ TIẾP THEO PHA KEM PHỦ TRÀ SỮA BÔN MÙA CHÚNG TA ĐỔ 250CC TRÀ XANH 20CC NƯỚC ĐƯỜNG VÀ ĐỔ ĐẦY 80% ĐÁ VIÊN



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p08

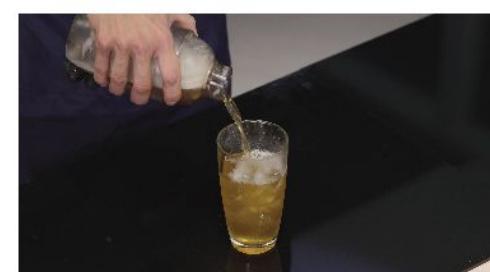
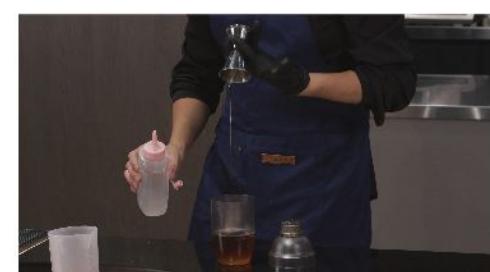


Đồ uống loại sữa

Vì sao phải đổ vào đầy 80% đá viên Là vì cố gắng Để cho nước trà trong cốc lắc rượu không được có quá nhiều không gian va đập với viên đá để cho viên đá tan chảy nhanh chóng Chúng ta lắc nhanh để sản phẩm nguội nhanh Sau khi hoàn thành chúng ta lấy 1 cốc thành phẩm Đổ đầy 60% đá viên rồi đổ nguyên liệu vào trong cốc thành phẩm Đổ đầy 80% nước trà xanh Đổ đầy 80% cốc là được và sử dụng kem phủ phủ lên phía trên trà xanh Vết vào từ từ để kem phủ nổi lên phía trên nước trà Hoàn thành pha trà xanh phủ kem



Sự thay đổi của đồ uống loại sữa có rất nhiều kiểu cách phong phú
Bạn cũng có thể làm theo phong cách riêng mình kết hợp với nền trà khác nhau
để vận dụng đương nhiên đề nghị mọi người phải lắng nghe nhu cầu của người tiêu dùng mọi lúc
mới có thể tạo ra hương vị mà mọi người yêu thích





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p09

Kiến thức cơ bản về cà phê



Muốn pha một tách cà phê thơm ngon trọng điểm ở chỗ thành thạo vận dụng mức độ đậm và nhạt của cà phê và những thay đổi của hương vị của chính cà phê khi được kết hợp với các nguyên liệu thực phẩm khác



Hôm nay muôn hướng dẫn mọi người tận dụng nền cà phê khác nhau để pha chế ra các loại đồ uống cà phê đa dạng Ngoài sữa bò sữa yến mạch mà chúng ta thường gặp ra Thực ra đôi lúc chúng ta có thể phát huy kỹ năng sử dụng hoa quả hoặc đồ uống loại nước ép hoa quả khiến cho đồ uống cà phê của bạn thêm ngon miệng thêm thú vị Đồ uống cà phê nói chung có thể được chia làm nền kiểu Ý hoặc nền cà phê kiểu Mỹ Bây giờ tôi làm mẫu cách dùng máy pha cà phê bán tự động Trước tiên chúng ta cầm tay cầm ở đây là máy xay hạt Thường thì chúng ta nhấn 2 lần Lấy bột cà phê với số lượng vừa phải Về cơ bản thì bột sẽ đầy khoảng 90% Sau khi lấy xong chúng ta sẽ trở về đây cầm dụng cụ ép bột ép phẳng bề mặt như thế này Sau đó rồi có thể chốt tay cầm Chốt tay cầm cần chú ý nhất định phải khóa thật chặt Bởi bản thân máy pha cà phê là một loại máy có áp suất khí Khi nước nóng được xả ra qua áp suất nếu không vặn chặt tay cầm thì rất dễ bị bật ra như vậy rất nguy hiểm Cho nên đây là điều cần phải đặc biệt chú ý Làm xong chúng ta lấy cốc ra Nhấn phím chiết ra cà phê được chiết ra đồng thời chúng ta có thể tận dụng thời gian này để pha sữa tươi Hôm nay làm mẫu cho mọi người là phần cà phê Latte nóng Có một chi tiết xin mọi người hãy chú ý là để khiến cho bột sữa có thể được đánh bọt dễ dàng về cơ bản thì chúng ta sẽ dùng sữa bò mát lạnh Về cơ bản nhiệt độ làm nóng sữa tươi sẽ không đến mức độ sôi đến khoảng 80 độ 80 độ có thể tạo ra bọt sữa thích hợp nhất Nếu cao hơn 80 độ rất dễ khiến cho sữa bò biến chất do nhiệt độ cao rồi tạo mùi hôi Đây cũng chính là điểm mà chúng ta cần đặc biệt chú ý khi pha cà phê Latte Làm xong chúng ta sẽ thấy được có vài hạt bọt khô hơi giống như sương ở bên trên chúng ta sẽ chỉnh sửa một chút Sau khi hoàn thành làm nóng sữa bò thì chúng ta có thể đổ sữa bò nóng vào trong cốc Tiếp đó đổ cà phê Espresso kiểu Ý vào Như vậy là hoàn thành một cốc cà phê Latte ngon miệng và ấm áp Làm xong tiếp theo chúng ta giới thiệu khoản đồ uống thứ hai là nền cà phê kiểu Ý được gọi là cà phê Sicilia chủ yếu là cà phê Espresso kiểu Ý và thêm vào nước ép chanh Trước tiên tương tự chúng ta lấy tay cầm lấy lượng bột cà phê vừa phải làm động tác ép phẳng Do chúng ta pha chế cà phê Sicilia đồ uống lạnh cho nên lượng cà phê kiểu Ý cần cho lần này sẽ nhiều hơn Tôi lấy 50 gr trong lúc chờ chiết cà phê chúng ta có thể đổ đá viên trước Tương tự vậy đổ đầy đá viên đến 80% Sau khi chiết xong Tôi giới thiệu vật liệu chính của cà phê Sicilia trước cà phê Sicilia trước tiên là mật ong 30cc nước ép chanh 30cc Ngoài ra còn có cuối cùng chúng ta thêm vào nước soda Tại đây chúng ta có thể thấy lát chanh xanh và chanh vàng Tại đây xin kể một câu chuyện nhỏ rất thú vị thực ra Sicilia có nguồn gốc từ Ý và được lưu truyền đến nay Do tại vùng này thu hoạch chanh vàng cho nên chúng ta dùng vật liệu này làm thành phần tăng hương vị cho đồ uống Không ngờ sau khi cho ra mắt thì được đón nhận nhiệt tình Hiện tại đã trở thành đồ uống cà phê rất được ưa chuộng trên toàn thế giới Bây giờ chúng ta thực hiện trình tự pha chế tiếp theo Trước tiên tương tự chúng ta đổ đầy đá viên khoảng 80% Tiếp theo chúng ta đổ mật ong Mục đích đổ mật ong vào trước là do thành phần mật ong đặc hơn Đợi chút tôi hy vọng dùng nhiệt nóng của cà phê kiểu Ý làm mật ong tan chảy Tiếp theo chúng ta đổ thêm 50cc espresso vừa được chiết Tiếp nữa chúng ta đổ thêm nước soda đầy đến 80% Cuối cùng là đổ thêm nước ép chanh cô đặc Đương nhiên nếu bạn muốn nhấn mạnh nét đặc sắc của đồ uống này chúng ta có thể trang trí một lát chanh vàng



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop p10



Kiến thức cơ bản về cà phê

ở bước cuối cùng Một cốc đồ uống cà phê hương trái cây nồng nàn và giải nhiệt như vậy đã hoàn thành Tiếp theo chúng ta làm mẫu khoản đồ uống cà phê nền cà phê đen kiểu Mỹ còn được gọi là cà phê au lait Cà phê au lait về cơ bản được dịch từ tiếng Pháp cafe au lait Cafe trong tiếng Pháp có nghĩa là cà phê lait nghĩa là sữa bò ý nghĩa như tên gọi của sản phẩm này thành phần chính là cà phê đen và sữa bò là đồ uống khá dễ pha chế hơn nữa lại rất được ưa chuộng Trước tiên cà phê và sữa bò với tỷ lệ 1:1 tương tự chúng ta đổ đầy 80% đá viên Tôi sẽ đổ sữa bò vào trước sau đó chúng ta đổ cà phê đen vào như vậy một cốc đồ uống cà phê đơn giản và thơm ngon đã được hoàn thành Mọi người học xong bài hôm nay có phải đã có kiến thức cơ sở đối với khái niệm về pha chế đồ uống liên quan đến cà phê không nào Thực ra mức độ yêu thích cà phê ở Đài Loan khá cao

Mọi người nếu chọn lập nghiệp bằng đồ uống lắc tay chỉ cần thêm chút khéo léo bất luận là mùa hè nóng nực hay mùa đông lạnh lẽo đều có thể pha chế đồ uống lắc tay thành sản phẩm đặc sắc





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p11

Món sinh tố trái cây đánh đá



Đài Loan là vương quốc trái cây
Món sinh tố trái cây đánh đá theo mùa
sẽ trở thành đồ uống
được bán chạy nhất mùa hè
tại cửa hàng đồ uống lắc tay của bạn



Hôm nay muốn giới thiệu đồ uống kiều sinh tố trái cây đánh đá Tại đây xin được nhắc các học viên khi mọi người chọn trái cây cổ gắng sử dụng các loại trái cây đúng mùa Không những có hương vị thơm ngon chi phí tương đối ưu đãi mà còn là một cách hỗ trợ cho nền nông nghiệp Đài Loan và còn có thể trở thành một phần của việc tiếp thị đồ uống lắc tay Đặc biệt khi chế biến sinh tố trái cây đánh đá cũng sẽ là mấu chốt để khẩu vị được nâng cao lên đẳng cấp khác Tiếp theo chúng ta sử dụng bưởi chùm và dứa để làm nguyên liệu tạo ra một cốc bông tuyết bưởi chùm Hôm nay chúng ta chọn dùng dứa tươi đến từ Đài Nam Riêng quả dứa được chia làm rất nhiều loại Hôm nay chúng ta chọn loại giống số 17 Quan Điền Hương thơm và vị ngọt của nó khá rõ rệt Trong nguyên liệu của chúng ta lượng dùng cần sử dụng là khoảng 150 gr Chúng ta sẽ thái dạng hạt lựu nhỏ một chút Nguyên lý thái dạng hạt lựu là bởi chờ lát nữa khi chúng ta xay sinh tố khi đánh đá thì nó được đánh tan nhanh hơn Chúng ta không muốn để lại quá nhiều chất sợi của thịt trái cây trong đồ uống của chúng ta Rồi sau khi thái xong chúng ta tìm một đồ đựng để đựng đồ Phần nguyên liệu thứ hai là bưởi chùm tươi Phần bưởi chùm tươi có hiệu quả chống trầm cảm Tương tự vậy chúng ta thái dạng hạt lựu Hôm nay chọn dùng bưởi đào cái miếng bưởi đào này màu của nó sẽ rất rõ rệt trong quá trình chúng ta chế biến đồ uống Chúng ta sử dụng trái cây chia làm tám phần và lấy ra ba phần Phần này là ba phần dùng để phôitrái cây tươi Trong quá trình thái trái cây để sử dụng đều dùng dao cho nên khi sử dụng dao các em cần nhớ phải hết sức cẩn thận Tương tự vậy, chúng ta thái chúng thành miếng nhỏ Kích thước ở khoảng 1 đến 2 cm là được rồi không cần quá nát cũng không sao Cũng vậy, chúng ta lấy một chiếc cốc để đựng đồ Trên đây là quá trình thái xong toàn bộ trái cây của chúng ta Sau khi thái dạng hạt lựu tiếp theo nguyên liệu gồm đồ uống khuẩn axit lactic và mật ong Tiếp theo chúng ta bắt đầu chế biến đánh đá bông tuyết bưởi chùm Trước tiên Chúng ta cần chuẩn bị một máy đánh đá thực ra thì rất giống với máy xay sinh tố Các em học viên đang theo học cần chú ý một chút bản thân máy đánh đá mã lực của nó mạnh hơn có thể xay nát đá viên của chúng ta Đồ toàn bộ bưởi đào và dứa vào theo thứ tự và cả đồ uống khuẩn axit lactic Đồ uống khuẩn axit lactic sẽ đồ khoảng 60cc Mật ong hãy đồ 30cc Các em học viên nếu các em đang điều chế đồ uống hay đồ uống trà hoặc bất cứ nguyên liệu nào đề nghị các em có thể sử dụng cốc đo lường này hoặc các thiết bị đo khác để đảm bảo mỗi một cốc sản phẩm của chúng ta đều có thể theo một trình tự tiêu chuẩn và đạt hương vị tiêu chuẩn ok Tiếp theo chúng ta dùng đồ đựng của chúng ta để đo lượng đá viên Thông thường mà nói phần đánh đá sẽ dùng 1 cốc rưỡi để đựng Chúng ta sẽ dùng lượng một cốc rưỡi đá viên để làm thiết bị đựng đo lường Ngoài ra thêm vào nửa cốc đá viên Như thế khi đánh sẽ có thể đảm bảo giống với khối lượng lớn nhỏ của chiếc cốc Về phần tốc độ quay thông thường mà nói máy đánh đá đều có một quy trình tức là quay nhanh trong thời gian ngắn có nghĩa là mở mã lực đến mức lớn nhất Phần quay nhanh này khoảng là 3 lần Sau khi quay nhanh 3 lần chúng ta mở phần tốc độ quay của máy đánh đá chuyển đến 8 Trong quá trình chọn lựa máy đánh đá mục đích chủ yếu là để cho đá viên có thể bị xay nhuyễn Lấy cốc thành phẩm ra và cho bông tuyết vào trong cốc Các em học viên trong thời gian đầu khởi nghiệp



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p12

Món sinh tố trái cây đánh đá



thì cô có thể kiên nghị vận dụng tất cả các loại trái cây có thể trong mùa sử dụng trái cây tươi đúng mùa
 Ngoài việc có thể giảm chi phí ra việc chọn dùng nguyên liệu hương vị cũng sẽ thơm ngon hơn
 vốn chi tiêu sẽ thấp hơn Cuối cùng trước khi hoàn thành thành phẩm chúng ta có thể đặt vài miếng bưởi đào
 vào cốc thành phẩm để trang trí và tô điểm để tăng thêm hiệu quả của sản phẩm Sau khi hoàn thành sản phẩm
 chúng ta có thể thêm lá bạc hà tươi lên trên Lá bạc hà tươi thực ra ở Đài Loan có thể
 có rất loại giống khác nhau Trong đó chúng ta chọn dùng bạc hà Á Hương thơm của chúng rõ rệt hơn hết
 Chúng ta vỗ nhẹ phía trên thành phẩm và sử dụng để trang trí tô điểm ở phía bên trên
 Cốc bông tuyết bưởi chùm này của chúng ta đã được hoàn thành

**Thế giới đồ uống lắc tay trăm nghìn thay đổi các em không cần phải hạn chế
 phương thức tiêu chuẩn nào có thể dũng cảm thử nghiệm những kết hợp khác nhau
 giúp bản thân tạo ra nét độc đáo của riêng mình trên con đường khởi nghiệp**





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p13

Loại trà nước ngoài,
trà đá trái cây Tiên nữ



Trà hoa nước ngoài trên thế giới
đều có hương vị độc đáo
Bạn biết không
Trà hoa Đài Loan cũng có nét độc đáo



Hôm nay xin được giới thiệu đồ uống trà hương vị nước ngoài với mọi người Nhưng mà bạn biết không đồ uống trà hương vị nước ngoài cũng có thể rất đặc biệt Ở Đài Loan có rất nhiều trà hoa tươi mang hương thơm đặc đáo như bưởi giấm làm nền pha thành trà đá trái cây Tiên nữ Hương vị được điều chế khiến mọi người yêu thích nhất là kết hợp với trà chiều thì thật tuyệt Hôm nay xin được đưa mọi người pha trà đá trái cây Tiên nữ Trước tiên chúng ta giới thiệu nguyên liệu thứ nhất là bưởi giấm Bưởi giấm được trồng rất nhiều tại Đài Đông và Hoa Liên cũng là đồ uống trà nước ngoài chất lượng nhất Đài Loan Nguyên liệu thứ hai cần sử dụng là cam thảo Thứ ba là mơ đen Thứ tư là nước ép mận việt quất Nước ép mận việt quất chứa rất nhiều vitamin C Thứ năm là nước ép táo và nước đường Trước tiên chúng ta sẽ pha chế nước mơ chua Nước mơ chua trước tiên thêm vào nguyên liệu thứ nhất là mơ đen Trong đồ uống trà của chúng ta có thể thêm hương vị than cùi và cảm giác thơm chua Nguyên liệu thứ hai là cam thảo Phần cam thảo chúng ta sẽ thêm 3g Cam thảo có độ chua ngọt có thể tạo hiệu quả dư vị trong quá trình pha chế nước mơ chua Chúng ta sẽ đổ vào khoảng 500cc nước Sau khi thêm xong nước nóng chúng ta sẽ đun mơ đen và cam thảo Thời gian đun cần phải đun sôi khoảng 30 giây Tại giai đoạn này chúng ta cần chuẩn bị thái trái cây Hôm nay chúng ta sẽ sử dụng chanh vàng Thực ra giống chanh có rất nhiều rất nhiều loại ở Đài Loan chúng ta thường gặp là chanh Assam và chanh Eureka Về phần chanh chiều rộng khi thái lát chanh ở khoảng 0,1cm cần thái khoảng 2 đến 3 lát Về phần táo tương tự chúng ta thái 2 đến 3 lát Trước tiên chúng ta bóc vỏ quả táo chúng ta cũng thái khoảng chiều rộng 0,1cm phải lấy 2 đến 3 lát Nước sôi thì chúng ta cho vào 5g bưởi giấm rồi khuấy đều một lúc để nó ngâm ở thời gian ít nhất là 1 phút để cho hương thơm của bưởi giấm và mùi vị ngọt của bưởi giấm có thể tỏa ra Trong quá trình chúng ta nấu có thể từ từ sử dụng chuyển sang lửa nhỏ đun nấu từ từ đun nấu từ từ Sau khi nước sôi và đun nấu từ từ thì ta cho ngâm Sau khi ngâm xong chúng ta có thể pha một lần với lượng lớn và vớt bã bưởi giấm để vứt đi Để cho nước trà để lại màu sắc của chính mình Bưởi giấm của chúng ta trong quá trình đun nấu sẽ tự nhiên tỏa ra anthocyanin của chính mình Thực tế anthocyanin cũng là một loại nguồn sắc tố tốt cho sức khỏe cần thiết cho cơ thể con người ok Sau khi chúng ta chiết nước trà trước tiên chúng ta để cho nước trà nguội Chúng ta có thể lấy một nồi nước lạnh hoặc một chậu thép đựng nước mát lạnh Và trong cửa hàng đồ uống lắc tay của chúng ta nhất định sẽ sử dụng đến cốc lắc rượu Chúng ta ngâm các dụng cụ trong đá viên để cho nguội Thực ra nước trà vì sao cần phải để nguội trước Mục đích của động tác này là khi pha nước trà nếu vị trà không đủ thì khi thêm đá viên nó sẽ có hiệu quả pha loãng nước cho nên bắt luận là đồ uống trà hay đồ uống trà nước ngoài nước trà của bạn đều phải duy trì ở trạng thái hơi mát rồi mới điều chỉnh Sau khi để nguội tiếp theo chúng ta bắt đầu chuẩn bị pha chế Rồi chúng ta bắt đầu pha chế trà đá trái cây Tiên nữ Trước tiên cần sử dụng đến cốc lắc rượu Đổ vào 150cc bưởi giấm Về phần cốc đo lường chủ yếu là trong quá trình đo lường của chúng ta có thể đo chính xác số cc nước trà mà chúng ta cần Nguyên liệu thứ hai mà chúng ta cần thêm là nước mận việt quất Nước mận việt quất có thể cung cấp Vitamin C cần thiết cho cơ thể còn có thể nâng cao mùi thơm Chúng ta cần thêm 60cc nước mận việt quất Nguyên liệu thứ ba là



Tân di dân học online

p14

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop



Loại trà nước ngoài, trà đá trái cây Tiên nữ

sử dụng nước ép táo Do bởi trái cây tươi vón có bản thân có hương vị thơm Chúng ta để cho trà đá trái cây Tiên nữ có thể tăng thêm hương thơm nước ép táo cho nên chúng ta thêm 60cc nước ép táo Cuối cùng thêm vào nước đường nước đường chỉ để tăng thêm độ ngọt còn tăng thêm độ thơm đường mía Chúng ta thêm số cc nước đường là 30cc Và đổ vào cốc lắc rượu lượng đá viên đầy khoảng 80% Trong quá trình lắc mạnh cốc lắc rượu ngoài việc chủ yếu để cho sản phẩm có thể trộn đều thêm đá viên còn là để tạo hiệu quả mát lạnh vào mùa hè Lắc đều thật mạnh 8 đến 15 lần lắc dọc và lắc ngang Lấy một chiếc cốc đẹp đổ đá viên vào đầy khoảng 50% rồi cho vào lát chanh vàng tươi và lát táo rồi đổ sản phẩm mà chúng ta vừa lắc xong vào trong cốc thành phẩm Cuối cùng đặt bуп giấm khô lên miệng cốc để trang trí tô điểm tăng thêm bầu không khí hương trà Cuối cùng trà đá trái cây Tiên nữ đã hoàn thành

**Trà trái cây nhiều lớp để lại hương thơm khiến người uống có ấn tượng sâu sắc
Nhất là đối với nhóm nữ giới mà nói đồ uống này có sức hấp dẫn rất lớn
Mọi người có thể luyện tập thêm**





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p15

Vốn liếng lập nghiệp



Để mở một cửa hàng đồ uống lắc tay không hề khó
Song lựa chọn quan trọng hơn nỗ lực
khi có một quy tắc chuẩn bị hoàn chỉnh
và vận dụng tốt số vốn
thì bạn có thể sở hữu
một cửa hàng đồ uống lắc tay
của riêng mình một cách dễ dàng



Tin rằng mọi người đều có giấc mơ khởi nghiệp Nhất là khi mọi người đã có kiến thức cơ bản về hình thái của đồ uống lắc tay cũng như đã học tập cơ bản về công thức đồ uống lắc tay mọi người đều muốn mở một cửa hàng đồ uống lắc tay Cho nên hôm nay chúng tôi sẽ giúp mọi người tìm hiểu nhận biết cửa hàng chính xác là gì mở ra bước khởi nghiệp đầu tiên Bước đầu tiên trong khởi nghiệp chúng ta phải làm tốt việc khảo sát trước khi mở cửa hàng Chúng ta phải xác nhận xem bản thân cần bao nhiêu vốn khởi nghiệp Sau đó thật cẩn thận làm tốt việc quản lý và lập kế hoạch đối với vốn khởi nghiệp này cũng như vận dụng chuẩn xác trong sử dụng số vốn khởi nghiệp này Các kênh để có được vốn thì rất nhiều Nhưng làm thế nào để vận dụng nguồn vốn này sẽ là một môn nghệ thuật Để có được vốn thực ra có 3 phương thức Trước tiên là vay vốn lập nghiệp từ chính phủ tiếp đó là vay vốn lập nghiệp từ ngân hàng cuối cùng là vay vốn cá nhân Trên thực tế chính phủ đã cung cấp không ít vốn vay khởi nghiệp Ví dụ có vốn vay khởi nghiệp Phượng Hoàng của Bộ Lao động Gần đây đến thăm khá nhiều ngân hàng so sánh các phương án vay vốn phát hiện thấy không thích hợp với tôi Cho nên tạm thời tôi không tính đến vay vốn từ ngân hàng Sau đó ngẫu nhiên phát hiện vay vốn Phượng Hoàng khởi nghiệp quy mô nhỏ cảm thấy điều kiện khá phù hợp với tôi Cho nên tôi dự tính vay vốn từ đây khoản vốn vay đầu tiên của tôi đối tượng phục vụ của kế hoạch này là nữ giới chưa đầy 45 tuổi người dân trung - cao niên từ 45 đến 60 tuổi và cư dân trên đảo dưới 65 tuổi Dịch vụ này dùng để nâng cao tỷ lệ tham gia khởi nghiệp của người dân Hạng mục dịch vụ còn bao gồm phát triển lập nghiệp quy mô nhỏ hỗ trợ lãi suất vay vốn khởi nghiệp đề án đảm bảo tín dụng vay vốn và dịch vụ cùng khởi nghiệp v.v... Mỗi một người dân giới hạn đăng ký 2 lần Sau khi vay vốn thành công chúng ta cần lập kế hoạch chuẩn xác với số vốn này để số vốn này trở thành chìa khóa quan trọng đi đến thành công Số vốn mà chúng ta vất vả vay được có rất nhiều cách vận dụng Chúng ta có thể tách thành vài phần để sử dụng Ví dụ như chúng ta có thể dùng số vốn đó để làm tiền thuê cửa hàng và cả tiền đặt cọc trang trí cửa hàng cũng cần số vốn này Trong đó có một quan niệm rất quan trọng đó là bạn phải biết doanh thu gấp 10 lần tiền thuê Nếu bạn có quan niệm chữ số như vậy thì bạn có thể biết làm thế nào để vận dụng số vốn có trong tay vào chi phí tiền thuê Tôi đi xem vài chỗ gần đây đang cho thuê cửa hàng phát hiện thấy tiền thuê tuy đều không khá cao song nếu tôi muốn trang trí lại từ đầu và mua các thiết bị sẽ phải mất một khoản chi khá lớn vì vậy khiến tôi do dự Cũng có người đề nghị tôi nếu là khởi nghiệp có lẽ có thể bắt đầu từ phương thức cửa hàng sang nhượng để khởi nghiệp Nếu như vậy thiết bị máy móc của những cửa hàng đó tuy không phải là mới nhất nhưng như thế có thể giúp ta tiết kiệm được một khoản chi thiết bị khá lớn có thể giảm bớt số vốn đáng kể Cho nên tôi nhận thấy phương pháp này khá là tốt Giống như bây giờ trên mạng có khá nhiều mạng sang nhượng hoặc là nhóm trao đổi về sang nhượng cửa hàng trong đó có khá nhiều thông tin Do đó tôi ở đây thấy được khá nhiều chỗ tôi thấy là khá được Ai muốn thử xem cửa hàng muốn khởi nghiệp có thể tìm kiếm vài cửa hàng cho nhượng lại để bắt đầu khởi nghiệp Như vậy bạn có thể tiết kiệm được không ít vốn đồng thời tôi cũng xin nhắc mọi người quá trình nhượng lại cửa hàng nhất định sẽ tồn tại vài vấn đề nhất định phải đến tận nơi tìm hiểu khảo sát tình hình tại nơi đó rồi tiến hành giao dịch sang nhượng Tuy là tôi rất khêu khích



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p16

Vốn liếng lập nghiệp



mọi người nhượng lại cửa hàng nhưng phải ghi nhớ quá trình sang nhượng cửa hàng không phải là bạn đi sang nhượng thiết bị và máy móc mà là để bạn sang nhượng doanh số kinh doanh của cửa hàng Một cơ hội để sang nhượng cửa hàng sang nhượng lại khoảng chênh lệch thời gian mở cửa hàng Trong khi chúng ta tìm kiếm vốn khởi nghiệp và phân phối nguồn vốn chúng ta cũng cần phải mất thêm thời gian để tìm hiểu khu vực mà chúng ta đang kinh doanh tầng lớp khách hàng gồm những ai Bởi vì dù sao thì số vốn vay được thực sự không hề dễ dàng Chúng ta đều phải chi tiêu từng đồng vào đúng chỗ để điều kiện lập nghiệp thành công ngày càng đơn giản Trong khi bạn tìm kiếm cửa hàng phải thường xuyên coi mình là một người tiêu dùng đi theo hướng trào lưu như vậy bạn có thể tìm thấy nhóm người tiêu dùng rất cục đi theo hướng nào thì bạn có thể đánh giá vị trí mà bạn muốn mở cửa hàng có thích hợp hay không có chính xác hay không Chúng ta có thể tận dụng vài phương thức để đánh giá Xem xem vị trí mở cửa hàng của bạn có thích hợp hay không có chính xác hay không Như thuộc tính về kênh khu vực buôn bán hoặc vị trí giao thông địa lý và có đối thủ cạnh tranh gần đó hay không hoặc vị trí cửa hàng đối tác của bạn v.v... Vị trí mở cửa hàng thuộc tính chợ là vô cùng quan trọng Thuộc tính khu vực chợ khác nhau sẽ cần các sản phẩm đồ uống khác nhau Ví dụ như khu dân cư khu thương mại khu dân cư hỗn hợp khu trường học v.v... Khu trường học cần có đồ uống giá bình dân và sau khi uống xong cảm thấy no bụng để thu hút nhóm học sinh, sinh viên Tôi đã đến tàu điện ngầm này để điều tra đã 3, 4 lần rồi Hiện tại tôi chờ ở đây đã 1 tiếng đồng hồ Tôi phát hiện thấy ở đây dòng người qua lại đa số là thanh niên Tỷ lệ nam nữ chiếm một nửa một nửa Tôi phát hiện thấy cho dù không phải là thời gian vào làm hay tan ca dòng người vẫn rất đông và cơ bản đều đi từ hướng này sang hướng này cho nên tôi nhận thấy tại đây là địa điểm thích hợp để mở cửa hàng Dòng người khá đông Trong quá trình di chuyển theo dòng người bạn có thể dễ ý gần đó có đối thủ cạnh tranh cùng ngành hay không hoặc cửa hàng đồ có quan hệ đối tác với cửa hàng đồ uống lắc tay của bạn hay không Quan hệ đối tác là gì Nghĩa là sản phẩm có thể hỗ trợ cho đồ uống lắc tay của bạn Người bạn tốt của cửa hàng đồ uống lắc tay là cửa hàng lẩu Chọn được đúng địa điểm nguồn khách của bạn rất dễ bị cửa hàng đồ uống lắc tay của bạn thu hút Hãy nhớ là bạn muốn khởi nghiệp thì nhất định phải đích thân đến tận nơi điều tra thị trường Toàn bộ những thứ này đều phải được tận mắt trông thấy Mọi chi tiết bạn thấy đều sẽ là mấu chốt thành công trong việc mở cửa hàng

Nắm bắt vốn khởi nghiệp sử dụng từng đồng vào đúng chỗ mới có thể thành công để bạn mở một cửa hàng đồ uống lắc tay của riêng mình





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p17

Sách lược thương hiệu



Đồ uống lắc tay của bạn
rất cục là để cho ai uống
Chỉ cần mục tiêu đủ rõ ràng
định vị sản phẩm chính xác
Sau khi được khách hàng tiếp nhận
về sau mọi người muốn uống đồ uống
thì sẽ nghĩ đến cửa hàng của bạn



khi số vốn của chúng đã đủ trong khi chọn mặt bằng chúng ta cũng cần phải suy nghĩ kỹ định vị sản phẩm
Chúng ta cần ghi nhớ một điều bạn không thể nào lầy lòng được hết tất cả khách hàng
Hiểu rõ nhóm khách hàng mục tiêu đối với đồ uống của bạn làm tốt định vị rõ ràng Từ giá cả chức năng sản phẩm
trải nghiệm mua hàng thiết kế đóng gói đều gắn kết chặt chẽ với nhóm khách hàng mục tiêu của bạn
lúc đó chính là mẫu chốt thành công Thương hiệu có định vị thành công hay không mẫu chốt ở chỗ sản phẩm của bạn
có giải quyết được các vấn đề của nhóm khách hàng mục tiêu hay không Trong thị trường đồ uống đa dạng
Hôm nay chúng ta lấy khu hỗn hợp nhà ở và thương mại gần nhà ga làm mẫu
Mời mọi người tìm hiểu cách định vị trong thực tế Do bởi thị trường mục tiêu đồ uống rất đa dạng
cho nên cần hiểu rõ định vị sản phẩm trước chúng ta mới có biện pháp làm nổi bật hơn hết
trong suy nghĩ người tiêu dùng Hôm nay đến với khu hỗn hợp nhà ở và thương mại tại ga tàu hỏa
Khu hỗn hợp nhà ở và thương mại được hình thành bởi nhiều tầng lớp khách hàng khác nhau
Tầng lớp khách hàng này gồm những ai Có thể là cư dân địa phương hoặc người làm công sở đi lại
khi đi làm và tan ca còn có học sinh, sinh viên Ban sáng ban trưa và ban tối
còn có các nhóm hình thái sinh thoạt khác nhau hoạt động trong khu vực này Cho nên
thương hiệu và định vị sản phẩm phải đủ thu hút được ánh mắt của khách hàng mục tiêu Điều gì có thể thu hút
ánh mắt của nhóm khách hàng mục tiêu Có thể là giá cả sản phẩm có thể là phương thức tiêu thụ
có thể là nét đặc sắc của sản phẩm đồ uống cũng có thể là không khí trang trí trong cửa hàng
và sự thân thiện của nhân viên Những điều này đều có thể sẽ là mẫu chốt thành công định vị
nhóm khách hàng mục tiêu Tại khu hỗn hợp nhà ở và thương mại ở ga tàu hỏa trong nhóm người tiêu dùng di động
tương tự như người làm công sở như đã đề cập ở trên thời gian vào làm và tan ca và thời gian nghỉ giữa trưa
dùng bữa Học sinh vào học, tan học Cư dân địa phương có người ra ngoài sớm trở về muộn
Chúng ta nghĩ mà xem cửa hàng đồ uống lắc tay làm thế nào để đáp ứng
đặc sắc hình thái đời sống của những nhóm này phải lấy một nhóm nào đó
làm người tiêu dùng chính của chúng ta Phương thức di chuyển của người tiêu dùng chính như thế nào
Hướng nào là hướng thuận hướng nào là hướng ngược Tốc độ di chuyển nhanh tốc độ di chuyên chậm
định vị của chúng ta có phù hợp hay không đều là những điều cần phải chú ý Xin lưu ý đi quan sát
nhà tôi ở phía sau ga tàu khi tan ca những người mua một cốc đồ uống lắc tay gần ga để tự thưởng
cho ngày làm việc vất vả hôm nay Sự lựa chọn đồ uống tôi thông thường đều sẽ chọn đồ uống trà thanh đậm
kèm thêm đồ uống có thịt quả Trong khi uống trà cũng có thể bổ sung một chút Vitamin C
Tôi cảm thấy tự thưởng cho mình cũng phải biết chăm sóc bản thân mình Nhóm người làm việc công sở bắt xe tại ga
đa số có áp lực về thời gian họ vội đi bắt tàu vội đi bắt tàu điện ngầm vội giàn cầu thang máy vội đi làm vội quẹt thẻ
Để phù hợp với hình thái của nhóm người này đồ uống lắc tay của chúng ta về thiết kế menu
phải có thể đơn giản dễ hiểu Ngoài ra đừng quên trên toa tàu điện ngầm không được uống đồ uống đâu nhé
Cho nên cần xem xét khi mua đồ uống mang đi có thể mang đi tiện lợi hay không hoặc đặc tính của sản phẩm đồ uống
có thể để được lâu Như vậy khi khách hàng uống hương vị sản phẩm sẽ không bị ảnh hưởng về thời gian
Khu vực hỗn hợp nhà ở và thương mại trong thời gian không phải cao điểm đi làm và tan ca
sẽ xuất hiện cư dân sinh sống Sự xuất hiện của tầng lớp khách hàng tiêu dùng này có thể cung cấp
đồ uống không đường được chọn với tần suất cao hoặc loại trà sữa kinh điển và cung cấp một khu vực không gian



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p18

Sách lược thương hiệu



để tụ họp tán gẫu cho tầng lớp nhóm khách hàng cư dân này Nếu gần đó có khu trường học chúng ta có thể đặc biệt chú ý thời gian tan học của học sinh Thời gian tan học của học sinh tiểu học và THCS có hai giai đoạn một là vào buổi trưa một là vào 4-5 giờ chiều

Thời gian di chuyển của THPT và trung cấp - cao đẳng nghề đa số thường có thể ra ngoài dùng bữa trưa

Chúng ta có thể sắp xếp nhân lực theo kiểu hoạt động của học sinh của nhóm khách hàng mục tiêu này

Và tiến hành điều phối nguồn tài nguyên Mục đích tồn tại của các kênh bán hàng là cho phép người tiêu dùng có thể có được một kênh bán sản phẩm chính xác Thực ra việc thành lập của mỗi một kênh bán hàng đều phải tiêu hao rất nhiều vốn liếng và thời gian đi tích lũy Nhưng hiện tại mạng internet phát triển khá hoàn thiện kênh cửa hàng đồ uống lắc tay có thể vận dụng online tiêu thụ trực tuyến offline Phương thức tiêu dùng thực thể chúng ta có thể cung cấp cho người tiêu dùng trải nghiệm tiêu dùng khác Như tiêu dùng trực tuyến chúng ta có thể thao tác kênh bán ảo thông qua thương hiệu ảo trực tuyến Trên kênh bán hàng ảo chúng ta có thể bán các sản phẩm khác nhau chúng không ảnh hưởng đến định vị thương hiệu của cửa hàng thực Mà còn tăng thêm thời gian kinh doanh của các kênh bán hàng thực

Nhằm giúp các kênh bán hàng thực không tăng thêm chi phí tiền thuê Không tăng thêm chi phí tiền thuê cần chú ý nó còn có thể giúp chúng ta tăng thêm hiệu suất và doanh số Xác nhận nguồn khách hàng mục tiêu chúng ta có thể lập kế hoạch bán hàng theo nhóm khách mục tiêu tại khu vực bao gồm hình thức sản phẩm thuộc tư duy địa phương giá cả bình dân phải chăng nhưng lại có phương thức phục vụ tùy chọn của sản phẩm xa xỉ Thiết kế thị giác cho danh mục sản phẩm rõ ràng bao bì thời trang nhanh không gian người tiêu dùng là thiết kế trải nghiệm

Những điều này đều là sức cạnh tranh thương hiệu của chúng ta đều sẽ hình thành mấu chốt để

người tiêu dùng mua sản phẩm Khi chúng ta quan sát nhóm khách hàng mục tiêu cụ thể tại kênh bán hàng dự tính chúng ta cần chú ý thuộc tính và hình thái của các nhóm khách hàng khác nhau thời gian xuất hiện

đồ uống cầm trên tay rất cuộc cầm đồ uống thuộc loại hình nào bình đựng đồ uống có hình dạng như thế nào

Yêu cầu về đồ uống của nhóm người làm công sở Ngoài đồ uống phải ngon ra trong cốc và ngoài cốc còn theo đuổi yêu tố thời trang nhanh đẹp mắt Cứ yêu tố nào có thể tăng thêm yêu tố thời trang nhanh

được giới bên ngoài tôn trọng thì đều rất dễ dàng được nhóm người làm công sở tin tưởng

Còn nhóm khách hàng đi xe do vội đi làm cho nên thời gian di chuyển về cơ bản sẽ gấp gấp hơn Vì thế

sự lựa chọn kênh bán hàng tốt nhất là có thể tọa lạc tại địa điểm thuận chiều với hướng di chuyển và có thể với tay lấy nâng cao tỷ lệ mua của người tiêu dùng và làm tốt việc quản lý mối quan hệ khách hàng

và hoạt động ưu đãi thu hút quay lại mua Thiết lập mối quan hệ với nhóm khách hàng này để họ có hành vi tiêu dùng mua hàng theo tính trực giác

Cuối cùng chúng ta cần cho thị trường kênh bán hàng thời gian cho khách hàng thời gian để khách hàng làm quen với mình tiếp nhận mình Sau đó chúng ta phải kiên trì không được từ bỏ dễ dàng thì sẽ thành công





Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p19

Khởi động kinh doanh



Nắm bắt mọi bí quyết kinh doanh
để kinh doanh một cửa hàng đồ uống
lắc tay
thành công của riêng mình
không còn là điều quá xa vời



Hôm nay sẽ hướng dẫn mọi người cách để khách hàng nhận rõ thương hiệu của bạn. Chúng ta có thể thông qua các loại hoạt động khuyến mãi và phương thức tiếp thị để khai thác khách hàng ẩn và giữ chân khách hàng quay lại đó đều là những yếu tố quan trọng để cửa hàng thành công. Sau khi đã có vốn liếng trong tay Đã hiểu rõ về bối cảnh thị trường và nắm bắt định vị sản phẩm Làm thế nào để người tiêu dùng biết được chúng ta đã mở cửa hàng làm thế nào để người tiêu dùng biết đến chúng ta và cuối cùng làm thế nào để người tiêu dùng chọn lựa chúng ta Cho nên cách thu hút người tiêu dùng chính là một môn nghệ thuật Hôm nay xin được chia sẻ với mọi người về cách tiếp thị cửa hàng để cho việc khởi nghiệp mở cửa hàng đồ uống lắc tay có thể thành công gấp bội Mở cửa hàng, trước tiên mọi người cần biết một việc khi mọi người mở cửa hàng khi mở một cửa hàng mới trong giai đoạn trang trí cửa hàng quảng cáo thực tế có thể giảng vải đỏ để quảng cáo thông báo Khi sắp kết thúc giai đoạn trang trí cửa hàng có thể đổi sang quảng cáo biểu ngữ dài hạn ví dụ như sản phẩm bán chạy thêm một bức ảnh để quảng bá và kết hợp với hoạt động khuyến mãi có thể thu hút ánh mắt của người tiêu dùng Đây là quảng bá tiếp thị của cửa hàng đồ uống khi lần đầu tôi mở cửa hàng Phần này thực sự khá bỡ ngỡ cho nên hiện tại định là thông qua fan page fan page FB và cả ig để tạo tiếng nói của cửa hàng đồ uống của tôi Giai đoạn đầu, hy vọng chụp vài ảnh đẹp chia sẻ lên nhóm người hâm mộ thu hút mọi người đến thường xuyên. Và cũng hy vọng rằng thông qua việc hợp tác với một số youtuber nổi tiếng để tuyên truyền danh tiếng của cửa hàng đồ uống Nếu mọi người cảm thấy xếp hàng rất mệt hoặc trời rất nóng chúng tôi cũng hy vọng rằng có nền tảng chọn đồ trực tuyến để mọi người có thể mua hàng một cách tiện lợi Mở cửa hàng ảo trên mạng là khá đa dạng Chúng ta thiết lập từ việc tìm kiếm từ khóa trên mạng để người tiêu dùng có thể tìm thấy vị trí cửa hàng mới và tên gọi cửa hàng mới của bạn trên mạng. Và còn có thể ra mắt cửa hàng mới trong cộng đồng mạng thuộc khu vực buôn bán Bà con xa không bằng láng giềng gần thực ra kinh doanh lân cận cửa hàng mới với bán kính 100 mét là yêu cầu cơ bản mức kinh doanh hàng ngày Hoạt động tiếp thị không phải là ai nhiều hơn ai việc so sánh trong hoạt động kinh doanh là lợi nhuận lâu dài không ngừng Việc mở cửa hàng mới không phải là so sánh nhiều người trọng điểm là sau khi khai trương vài ngày bạn rốt cuộc có thể thấy khách hàng có quay lại cửa hàng của bạn mua đồ hay không Chúng tôi thường nói một lần chi tiêu thì gọi là thử mới Nếu khách hàng chi tiêu lần thứ hai tiếp tục đến thì đó là tiếp nhận Nếu khách hàng sau khi đến chi tiêu lần thứ ba thì họ sẽ trở thành khách hàng chính của cửa hàng Sau khi bắt đầu kinh doanh có điều rất quan trọng chúng ta hàng ngày phải ghi chép nhật ký bán hàng Như vậy có thể giúp cho chúng ta biết rõ giờ cao điểm và ngoài giờ cao điểm là ở chỗ nào Nguyên liệu cần chuẩn bị phía sau và việc sắp xếp nhân sự mới có căn cứ Sau khi mở cửa hàng việc chuẩn bị nguyên liệu cho thực phẩm và gọi hàng lưu kho cần quyết định như thế nào rất quan trọng ở chỗ nhật ký bán hàng Ngoài việc xem sổ liệu bán hàng ra còn có một số yếu tố tham khảo quan trọng bao gồm thay đổi thời tiết trong 1 tuần ngày nghỉ lễ đặc biệt trong năm ngày nghỉ lễ dài ngày hoạt động khu vực buôn bán tại địa phương Thực ra những yếu tố này đều sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến



Tân di dân học online

Khởi nghiệp với đồ uống lắc tayhop

p20

Khởi động kinh doanh



đều sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến lưu kho và nguyên liệu cần chuẩn bị của cửa hàng

Hiện tại cửa hàng của chúng tôi đã mở được 1 tháng Thu nhập và chi tiêu của chúng tôi vừa đủ cân bằng

Nhưng khi mới bắt đầu nói thật là số khách hơi ít một chút cho nên giá nguyên vật liệu hơi đắt một chút

Trong tương lai đương nhiên hy vọng kinh doanh ngày càng phát triển Hy vọng có thể thông qua

phương thức gọi thêm nhiều nguyên liệu cần chuẩn bị để cho chi phí có thể giảm thấp hơn nữa

Trong tương lai hy vọng có thể đạt mục tiêu nguyên vật liệu bằng khoảng 30% thu nhập Do có các loại chi tiêu

cho nên tôi buộc phải thông qua các ghi chép biểu mẫu để kiểm soát xem chúng tôi đã chuẩn bị

những loại thực phẩm nào những loại nguyên liệu cần chuẩn bị nào Biểu mẫu đối với tôi mà nói

là một công cụ vô cùng quan trọng Còn có một bí quyết muốn chia sẻ với mọi người đó là thời tiết

là tác nhân hỗ trợ đắc lực để mở cửa hàng Giả thiết hôm nay trời mưa thì chúng ta biết là

có thể mọi người không muốn ra đường để mua đồ uống Cho nên chúng ta sẽ chuẩn bị nguyên liệu ít hơn

Thông thường thì tôi đều sẽ xem sớm trước 1 tuần dự báo thời tiết của Cục Khí tượng Trung ương

nhằm nắm bắt thời tiết trong 1 tuần Điều này có liên quan đến tình hình chuẩn bị nguyên liệu của cả tuần

Cho nên điều này vô cùng quan trọng mọi người phải ghi nhớ Công nghệ mạng hiện nay thực sự rất tiện lợi

điện thoại di động của bạn đều có thể cài đặt app của Cục Khí tượng Trung ương

chú ý tình hình thời tiết trong 1 tuần mọi lúc sẽ rất có lợi đối với việc kinh doanh của bạn

Nếu cửa hàng của bạn mở tại lề đường của khu vực buôn bán thì phải đặc biệt chú ý sự thay đổi đặc biệt của thời tiết thời tiết nắng nóng dài hạn

hoặc gió lạnh giảm nhiệt độ đột ngột hoặc mưa dầm kéo dài trong nhiều ngày nhóm khách hàng tiêu dùng của khu vực buôn bán bên lề đường

đều sẽ chuyển vào trong khu vực thương mại bách hóa để tiêu dùng Những chi tiết này đều phải đặc biệt chú ý khi mở cửa hàng ở lề đường

Về mặt quản lý kinh doanh tôi xin nhắc mọi người thông qua hàng loạt khóa học hướng dẫn khởi nghiệp này chúng ta hiểu được rằng

quản lý kinh doanh chuyên nghiệp nhà hàng chúng ta cũng hiểu rõ được đặc tính của mỗi một loại nguyên liệu đồ uống Chúng ta có thể

làm cho chất lượng đồ uống thêm ổn định hương vị thêm độc đáo đồng thời chúng ta cũng có thể có được quan niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm

Chúng ta có thể bảo đảm hàng đầu cho người tiêu dùng Tôi có một việc muốn nhắc nhở mọi người đừng tùy ý sử dụng hoạt động giảm giá

để thu hút người tiêu dùng Người tiêu dùng bị thu hút đến do có hoạt động giảm giá đều không phải là khách hàng lâu dài thực ra đa số

đều đến để giành mua đồ rẻ Một khi giá cả trở về giá gốc bạn sẽ phát hiện những khách hàng này đều biến mất Hơn nữa bạn có biết hoạt động giảm giá đó

là hoạt động ngắn hạn hy sinh lợi nhuận sản phẩm không Nếu thực sự muốn làm hoạt động giảm giá chúng ta có thể làm hoạt động giảm giá mua 1 tặng 1

hay mua thêm thường gấp Những hoạt động này chúng ta nhìn nhận từ quan điểm tài chính thực ra là tận dụng vốn thực phẩm làm chi phí quảng cáo tiếp thị

Nhưng người tiêu dùng cầm trên tay và thấy được lại là giá bán Hoạt động giảm giá kiểu này khiến người tiêu dùng có cảm giác kiếm lời Cửa hàng cũng không

vì thế mà bị lỗ Lợi nhuận có được là phương thức giảm giá hai bên cùng hưởng Cuối cùng tôi muốn nói

cái khó nhất khi mở một cửa hàng đó là để cho mọi người biết bạn đã mở cửa hàng Bạn có thể chưa từng nghĩ

bạn có thể tiêu hao 500 nghìn Đài tệ mở một cửa hàng Nhưng bạn lại phải tiêu hao 5 triệu Đài tệ mới có thể để người khác biết

bạn đã mở một cửa hàng Cho nên chúng ta thấy được một điều là tiếp thị quan trọng đến nhường nào

