



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Imigran Baru Belajar Secara Online





Imigran Baru Belajar Secara Online

Bisnis Minuman Kocok Tangan

Daftar Isi

01	Pengenalan Tingkat Awal Minuman P01
02	Teh ala China, Jenis Teh Buah P03
03	Minuman Eksotis P05
04	Minuman Jenis Susu P07
05	Pengenalan Dasar Kopi P09
06	Jenis Smoothie Jus Buah P11
07	Exotic Teas: Iced Fairy Fruit Tea Jenis Teh Eksotis, Teh Buah Peri Dingin P13
08	Dana Wirausaha P15
09	Strategi Merek P17
10	Memulai Bisnis P19



Imigran Baru Belajar Secara Online

Bisnis Minuman Kocok Tangan



p01

Pengenalan Tingkat Awal Minuman



Apa itu minuman kocok tangan
Apa saja yang bisa
Dikembangkan menjadi produk
Hari ini melalui kursus
Kita bisa membawa Anda mengenal
Dunia minuman kocok tangan

Minuman kocok tangan di Taiwan adalah Salah satu industri yang perkembangannya sangat pesat Tak peduli ada berbagai jenis minuman Dan berbagai jenis toko Tapi yang mana yang cocok Dengan wirausaha saya Hari ini melalui kursus berikut Mau mengajarkan Anda semua Mengenal minuman dasar Secara garis besar Menu toko minuman kocok tangan Bisa dibagi menjadi 5 jenis Yang pertama adalah jenis teh Yang kedua adalah jenis teh ditambah susu Yang ketiga adalah jenis teh ditambah bahan makanan Yang keempat adalah jenis susu ditambah bahan makanan Dan yang terakhir adalah Serial kopi, susu, teh bunga Biasanya di toko minuman kocok tangan Ada beberapa teh dasar yang sering digunakan Secara garis besar bisa dibagi menjadi Teh hitam Teh hijau Teh eksotis Dan teh bunga dan lainnya selanjutnya Memperkenalkan beberapa jenis teh untuk Anda semua Pertama Kita perkenalkan teh jelai Jepang dulu Anda semua bisa melihat teh jelai Komposisinya Jelai yang sudah digoreng Ada beberapa formula teh jelai Dia dicampur dengan cassia yang sudah digoreng Jadi Bila konsumen Kalian tidak ingin meminum Teh yang berkafein Ini adalah pilihan yang bagus Selain itu Karena Teh biji-bijian jenis ini Aromanya Lebih kuat Jadi biasanya lebih banyak diminum langsung Pada musim panas biasanya dibuat menjadi minuman dingin Pada musim dingin bisa Dibuat menjadi minuman panas Selanjutnya Yang kita perkenalkan adalah sencha Jepang Anda semua melihat sencha Jepang Lebih cenderung ke bentuk bubuk halus Dengan yang biasa Teh ala Taiwan atau barat Sangat berbeda Sencha Jepang Ciri khasnya Karena pada dasarnya Tidak difermentasi Hanya ada proses dikukus Wanginya lebih mirip wangi rumput Bila Dibandingkan dengan Teh hitam dan Teh hijau Taiwan Konsumen yang tidak suka rasa yang begitu wangi dan manis Bisa memilih jenis ini Lebih mirip jenis teh vanilla Pada bersamaan Karena sencha Jepang Tidak memiliki Wangi atau rasa yang terlalu kuat Jadi sebenarnya dia Juga bisa dipadukan dengan yang lainnya Seperti musim panas Bisa dipadukan dengan lemon Termasuk rasa yang menyegarkan Musim dingin Bisa diminum langsung sebagai minuman panas Selanjutnya Kita Memperkenalkan teh hitam Taiwan Hari ini yang saya gunakan adalah Teh Taiwan no. 18 Sun Moon Lake Untuk peragaan Anda semua bisa melihat Karena sama juga Dibuat menjadi kantong teh Dia lebih Halus, berbentuk panjang Ciri khas teh Taiwan no. 18 adalah memiliki Wangi gula merah yang sangat kuat Jadi dia sangat cocok Dengan teh bunga lainnya Atau dia juga bisa diminum sendiri Bahkan misalnya bila Dijadikan sebagai minuman dingin Ditambahkan madu Juga pilihan yang baik Sewaktu diminum langsung Karena Teh hitam melalui proses pemanggangan Jadi sup tehnya menampilkan Warna emas yang dalam Termasuk produk teh Yang sangat cantik Bila Dibahas dari sudut kesehatan Teh hitam karena melalui Proses pemanggangan Dibandingkan dengan teh hijau Teh fermentasi jenis ini Lebih moderat terhadap tubuh manusia Jadi misalnya Fungsi usus dan lambung konsumen Yang lebih lemah Teh hitam adalah pilihan yang bagus Selanjutnya kita memperkenalkan teh hijau Anda semua bisa melihat Yang kita gunakan hari ini adalah Kantong teh hijau Warnanya Dengan teh hitam yang di sebelah Dibandingkan ada Perbedaan yang menonjol Teh hijau Karena tidak melalui proses pemanggangan Merupakan teh non fermentasi Jadi Wanginya



Dibandingkan wangi gula teh hitam Ada sedikit Wangi vanilla Ini juga teh Yang sangat disukai pecinta minuman kocok tangan Salah satu pilihan dasar Dia Dibandingkan dengan teh hitam Karena wanginya tidak begitu menonjol Tapi memiliki rasa menyegarkan Jadi sewaktu kita membuat minuman kocok tangan Merupakan satu teh dasar yang dapat digunakan secara luas Selanjutnya Yang akan kita perkenalkan adalah jenis teh bunga Yang akan diperkenalkan hari ini Pertama adalah bunga mawar Anda semua bisa melihat Dia menjadikan Daun teh oolong sebagai dasar Dicampurkan satu mawar Bagian kelopak bunga Biasanya Sewaktu kita minum teh bunga Kecuali Anda hanya mau mencicipi wangi bunga yang murni Kalau tidak Sebenarnya dalam industri minuman kocok tangan Dalam prakteknya Juga bisa campurkan Dengan teh dasar Misalnya Seperti yang kita perkenalkan tadi Teh hitam Dapat dijadikan sebagai teh hitam mawar Teh hijau mawar juga boleh Hanya ditambahkan dengan madu Menjadi teh madu mawar dan lainnya Juga merupakan satu pilihan yang sejuk di musim panas Pada saat bersamaan kita juga bisa mencicipi Wangi mawar dan memiliki efek perawatan kesehatan



Teh krisan sebenarnya termasuk Jenis teh bunga yang penerapannya luas Seperti Anda semua bisa minum langsung Dijadikan teh bunga krisan atau bisa memadukan teh bunga krisan dengan teh hitam yang saya perkenalkan sebelumnya secara bersama Menjadi teh hitam krisan Bahkan Bila Anda semua pergi ke restoran teh Bisa mendengar sejenis Namanya teh krisan puer Teh krisan puer Sebenarnya adalah minuman krisan dicampur Dengan puer Karena krisan dan puer dipadukan bersama Bisa menetralkan wangi segar Dan rasa kental Jadi dia termasuk Sejenis minuman yang sangat populer Dalam restoran teh Mau mengerjakan pekerjaan Harus memanfaatkan alat Biasanya pada awal kita berwirausaha Peralatan keras yang diperlukan Termasuk kulkas Mesin pembuat es Mesin kopi Mesin blender Mesin smoothie Dan yang paling penting Mesin penyegel minuman Untuk wadah Karena pertimbangan perlindungan lingkungan Kita tentu Mengutamakan gelas kertas Tapi Biasanya kita Tetap berharap mendorong konsumen Membawa wadahnya sendiri Untuk mengisi minuman sendiri Kebanyakan konsumen karena toko mendukung perlindungan lingkungan jadi suka datang membeli Jadi ini juga Satu arah yang bisa dipertimbangkan Anda semua Banyak toko minuman kocok tangan Juga ada produk jenis kopi Di sini Guru juga menyarankan Anda semua bisa sesuai Kondisi peralatan keras Anda Memilih jenis minuman yang cocok Karena biji kopi Modalnya Relatif tinggi Dibanding bahan baku lainnya Jadi pada awal berwirausaha Disarankan Anda semua Dimulai dari yang lebih mudah Minuman dasar kopi ala Amerika Selanjutnya Kita akan memperkenalkan Di antara banyak minuman kocok tangan Bahan makanan yang sering dipadukan Termasuk yang Anda semua paling familiar Onde tapioka Konjak Jeli mie Bahkan Berdasarkan bahan makanan lokal Taiwan Taro Kacang merah dan lainnya Selain bahan makanan ini Sebenarnya pada bagian dasar Kita bisa menggunakan susu oat Susu biji-bijian sebagai pengganti Ini Asalkan Anda semua mengerahkan ide Juga bisa menarik konsumen datang untuk mencoba

**Wirausaha minuman kocok tangan tidak sulit Sebenarnya asalkan Anda semua penuh semangat
Lalu memanfaatkan ide Anda semua Kita juga sangat mudah Bisa menonjol dalam industri ini loh**



Asalkan Anda menguasai
Keterampilan membuat teh ala China
Anda pasti bisa menjadi seorang
Ahli penyeduh teh yang berkualitas



Hari ini mau mengajarkan Anda semua Menggunakan sup teh ala China sebagai dasar dipadukan dengan buah segar Membuat teh buah dingin yang unik Produk ini Sangat menawan dan cantik Banyak kelompok pekerja kantoran juga sangat suka Misalnya toko Anda Bila dibuka di kawasan bisnis Mempelajari minuman ini pasti menjadi bantuan yang sangat besar terhadap bisnis Anda Selanjutnya Saya akan mengajarkan Anda semua Bagaimana memulai pembuatan teh buah dingin Baik Selanjutnya yang kita buat adalah Teh buah dingin Di antara buah, kita bisa Memilih 2~3 jenis buah segar Dan selai nanas Untuk selai nanas Disarankan kepada para pelajar Bisa memotong dadu kecil nanas Dan menggunakan 1 kg nanas Dipadukan dengan 1kg gula pasir Dan melalui waktu memasak Sekitar 30 menit Kita membuat Selai nanas yang wangi dan enak Dan jus segar kita Teh hitam Sirup Lalu kita Lakukan persiapan dulu Buah dipotong Sewaktu kita memilih buah Kita sarankan Pada permukaan kulit buah kita Usahakan jangan ada dimakan ngengat Jangan ada luka buah Kita harus memilih Sewaktu kita memotong buah Rendam di dalam sup teh kita Selain warnanya indah Juga lebih Memenuhi kesehatan dan keselamatan Yang kita pilih hari ini adalah Yang berasal dari Kaohsiung Lemon parfum kita Lemon parfum Kulitnya lebih tipis sedikit Keasamannya juga lebih menonjol Kita lakukan Pemotongan kepala dan bawah dulu Dan lemon diiris tipis Jumlah yang kita perlukan Sekitar 0,2~0,3cm Potong 2 iris Buah yang kedua Yang kita pilih adalah lemon kuning Lemon kuning sendiri selain Wanginya lebih menonjol Kandungan vitamin C juga lebih banyak sama juga Memotong bagian kepala dan bawah Tebal irisan juga dipertahankan Antara 0,2~0,3cm Kita Perlu kira-kira 2 iris Selanjutnya Kita potong apel Sama juga memotong irisan sekitar 0,2~0,3cm Potong 2 iris Sewaktu memilih apel Disarankan para pelajar usahakan memilih Menggunakan kulit yang lebih merah Kulit yang lebih merah dan yang lebih matang Pertama Wanginya lebih cukup Kedua Warnanya lebih menonjol Lebih cantik Baik Setelah semua buah selesai disiapkan Selanjutnya kita lakukan Pembuatan teh buah dingin kita Kita ukur dulu Sup teh hitam 150cc Dan 1 sendok selai nanas Sebenarnya selai nanas Sewaktu dimasak Kalau Anda tidak menambah air sama sekali Hanya gula pasir dan nanas Waktu penyimpanan Bisa disimpan sangat lama Asalkan dipertahankan di Dalam ruang pendingin Minimal bisa 1 bulan Diaduk sebentar Lalu kita tambahkan Jus campuran Kita tambahkan 60cc Di sini mengingatkan Para pelajar Sewaktu kita membuat Minuman kocok tangan Harus menggunakan gelas pengukur Karena demikian bisa mencapai Rasa setiap gelas produk Sama Terakhir baru kita tambahkan Sirup Sirup kita tambahkan 15cc Terakhir Dalam alat pengocok arak Dimasukkan 80% penuh es Es kita Dimasukkan 80% penuh Kenapa es kita Harus dimasukkan hingga 80% penuh Pertama Bisa membuat es Tercampur dan menyatu dengan teh Kedua Ruang yang disisakan Tidak sampai begitu banyak Sehingga bisa menghindari kapasitas sup teh kita berlebihan Selanjutnya kita kocok 5~15 kali Ambil satu gelas yang cantik Dan sama juga masukkan es batu Minimal 60% penuh Dan ambil buah segar Dalam pembuatan gelas Supaya indah Kita usahakan Buah yang digunakan Ditekan hingga dasar Dibagi menjadi area yang berbeda Dan diisi Demikian bisa memastikan Buah kita Di setiap sudut bisa terendam Dalam sup teh kita Terakhir Sup teh yang telah kita kocok Dituang ke dalam gelas produk jadi Gunakan garpu dan sendok bar kita



Buah kita Sepenuhnya terendam dalam sup teh kita Untuk keindahan
Irisan apel kita Terakhir diletakkan Di paling atas untuk dekorasi Teh buah kita hari ini
Selesai dibuat

Pembuatan minuman hari ini selesai Tidak sulit kan
Pembuatan minuman jenis teh ala China Adalah mitra baik untuk memulai
Banyak mencoba kombinasi yang berbeda Bisa menciptakan ciri khas toko Anda loh





Anda yang sudah ada pengalaman pembuatan minuman dasar Bisa menambahkan Minuman khas kampung halaman atau negara lain dalam produk Membawakan pengalaman baru bagi konsumen

Saat ini di pasaran ada banyak Restoran masakan eksotis Misalnya ala Thailand Ala Vietnam Hari ini kita mau mengajarkan Anda semua Minuman yang berkaitan dengan Masakan eksotis ini Supaya konsumen Anda merasakan hal baru untuk mempermudah Anda dalam proses pembuatan Berikutnya kita menggunakan 500cc untuk peragaan Pertama Kita mulai dari teh susu bebek mandarin Yang kita gunakan hari ini adalah Kantong teh hitam ala Inggris Sekitar 6g Yang kedua adalah Kopi 80g Susu 240cc Gula secukupnya Terlebih dahulu kita membuat Bagian dasar teh hitam 6g teh hitam dimasukkan Lalu ditambahkan sekitar 100cc air panas Untuk mencegah rasa pahit muncul Anda semua sewaktu membuat Dasar teh hitam Jangan direndam terlalu lama Untuk mencegah rasa pahit terakhir Akan mengganggu rasa seluruh minuman Sewaktu kita menunggu teh hitam Mari kita membuat segelas minuman ini Pertama Masukkan es 80% penuh Kita masukkan Dasar teh hitam Yang selesai direndam Selanjutnya Kita masukkan kopi panas Disarankan Bisa menggunakan pemanggang berat Biji kopi untuk membuat Dasar kopi ini Selanjutnya Kita masukkan susu segar Susu segar Sama juga disarankan supaya menggunakan susu segar lemak penuh Karena susu segar lemak penuh Ada Wangi lemak Bisa menopang jenis minuman teh ini Rasa wangi kental yang seharusnya ada Terakhir Kita tambahkan lagi fruktosa secukupnya Segelas teh susu bebek mandarin Yang enak, wangi dan kental sudah selesai selanjutnya Yang akan kita buat adalah Ovaltine Ovaltine Berasal dari Swiss Minuman bergizi Paling awal karena dia Menggunakan malt sebagai dasar Selanjutnya vendor menambahkan Banyak bubuk koko dan gula Baru membuatnya menjadi Wangi, kental, rasa yang enak Sekarang mari kita kenalkan Bahan untuk pembuatan Ovaltine Pertama adalah 60g bubuk Ovaltine 300cc air panas 100cc susu segar Pertama kita Ambil 60g Ovaltine tuang ke dalam gelas pengukur Selanjutnya tuang 300cc air panas Kita aduk supaya merata Setelah diaduk Kita letakkan di samping dulu Selanjutnya Gelas kaca Dimasukkan es 80% penuh Selanjutnya Yang tadi Ovaltine Dituang masuk Selanjutnya ditambahkan susu segar Terakhir Di permukaan disebar sedikit bubuk Ovaltine Supaya dia bisa lebih Wangi dan kental Begini Segelas Ovaltine yang enak diminum, wangi dan kental Selesai Sekarang yang akan kita perkenalkan adalah Kopi Vietnam Asalnya adalah karena Sewaktu abad ke-19 Vietnam pernah menjadi daerah jajahan Perancis Saat itu Perancis memperkenalkan minuman kopi ini Selanjutnya Kita perkenalkan bahannya Pertama Kita ambil dulu 70g susu kental Anda semua harus ingat sebelum menimbang Harus mereset timbangan dulu Agar menunjukkan jumlah yang sebenarnya Selanjutnya Tuang 350cc kopi ke dalam gelas pengukur Selanjutnya Kita ambil gelas kaca Pertama menambah susu kental Alasan terlebih dahulu menambah susu kental adalah Karena proporsinya Lebih berat Kita bisa tambahkan susu kental dulu Nanti sewaktu tambahkan Kopi yang lebih ringan Dia akan Ada lapisan yang sangat jelas Merupakan satu Minuman yang indah Selanjutnya Kita Tuang masuk cairan kopi Anda semua bisa melihat Sebenarnya lapisan sekarang Sangat jelas Yang harus diperhatikan adalah Usahakan jangan menggunakan Kopi panas yang suhunya terlalu tinggi Untuk mencegah sewaktu dituang masuk Pada saat bersamaan juga melarutkan susu kental Lapisannya Tidak akan begitu jelas Terakhir



Kita tambahkan es secukupnya Demikian Kopi Vietnam yang wangi, kental, enak selesai Sewaktu Anda semua minum Kita bisa mengambil batang aduk Untuk mencampurkan susu kental Dengan kopi Sekarang kita peragakan Pembuatan teh susu ala Thailand Yang saya gunakan hari ini adalah Kantong teh hitam ala Thailand yang siap pakai Di sini ada 20g Rasio daun teh dan air Yang digunakan hari ini adalah 1:10 Selain itu juga diperlukan 30cc susu kental Terakhir Bila Anda semua merasa tingkat kemanisannya Belum cukup Bisa ditambah sedikit gula Karena yang kita buat hari ini adalah Versi yang lebih sederhana Jadi bahan susu Saya ganti dengan susu segar Anda semua bisa Mengacu pada cara ini Pertama Kita ambil teko listrik Kantong teh yang tadi Kita siapkan dimasukkan ke dalam Tekan saklar Masak hingga mendidih Sewaktu menunggu teh hitam mendidih Pertama Terlebih dahulu gelas kaca Dimasukkan es hingga penuh Thailand adalah negara yang sangat panas Jadi biasanya mereka Minuman dinginnya Ada banyak es yang disediakan supaya orang-orang merasa sejuk Baik Sekarang kita lihat sup teh Sudah mendidih Selanjutnya Harus segera dimatikan Selanjutnya kita Tuang keluar dulu Didiamkan di samping untuk persiapan Dalam formula ini Kita menggunakan 300cc sup teh hitam baik Sekarang kita Tuang masuk sup teh hitam ala Thailand Anda semua bisa melihat Warna oranyenya sangat menonjol Selanjutnya kita tambahkan susu kental kita terakhir Kita tambahkan susu segar Selanjutnya setelah mencampur rata Adalah yang paling sering kita lihat Teh susu ala Thailand Setelah mempelajari berbagai jenis Minuman eksotis hari ini Saya percaya Anda semua Merasa sangat menarik Tentu saja juga menyarankan Anda semua Bisa memasukkan rasa kampung halaman sendiri

Ke dalam produk minuman kocok tangan Sebenarnya minuman kocok tangan Sangat cocok dijadikan sebagai Pilihan wirausaha mikro Juga diharapkan Dalam proses penelitian dan pengembangan Bisa membuat Anda semua menemukan lebih banyak Kesenangan dalam menciptakan minuman baru





Minuman Jenis Susu



Minuman jenis susu
Disukai semua orang
Seperti teh susu bubble
Dan teh susu cheese
Dalam toko minuman Anda
Merupakan produk minuman yang tidak
boleh kurang

Hari ini mau memperkenalkan Minuman jenis susu kepada Anda semua Selanjutnya Yang akan kita peragakan adalah Teh susu bubble gula merah Teh susu bubble gula merah Di pasaran Bubble yang kita gunakan Ada banyak jenis Yang hari ini kita pakai adalah Bubble besar 2,5mm Biasanya Bubble kita proporsinya 1:7 Jumlah air untuk 1:7 Untuk membuat bubble Setelah air mendidih Setelah masukkan bubble Waktu masak Sekitar 25~40 menit Terakhir setelah selesai masak Kita keluarkan bubble dan disiram dengan air sejuk Setelah disiram dengan air sejuk Kita masukkan gula merah Atau sukrosa Untuk direndam Supaya menjadi efek molase Selanjutnya bubuk krimmer kita Sebagai bahan sekunder Selain bubuk krimmer Para pelajar juga bisa Menggunakan susu segar selanjutnya Memasak sup teh Bagian dasar teh Yang kita pilih adalah Jenis teh hitam Assam Atau Anda ingin menggunakan Cara teh campuran Biasanya Menggunakan daun teh Assam Ditambah dengan daun teh Earl Grey Teh susu bubble ini Menggunakan daun teh juga ok Atau bubble juga ok Sebenarnya semuanya merupakan Bagian yang sangat mendasar Saya di sini Tidak banyak bicara lagi Sekarang kita melakukan Pembuatan teh susu bubble Pertama, gunakan alat pengocok arak Dan gelas produk jadi kita Tambahkan bubble kita dulu Gelas produk jadi ditambahkan bubble Ini yang sudah direndam Gula merah Kita akan tambahkan 2 sendok 2 sendok Para pelajar harus perhatikan Sirup Harus ditambahkan sedikit ke dalamnya Sewaktu kita membuat produk jadi Putar sedikit gelasnya Gerakan memutar gelas Supaya sirup kita Bisa tergantung di tepi gelas Menghasilkan warna gula merah yang khas Dengan efek amber Baik selanjutnya Bubuk krimmer kita Ditambahkan ke alat pengocok arak kita Dan gunakan gelas ukur kita untuk mengukur 250cc sup teh hitam Para pelajar harus perhatikan Sup teh ini harus yang panas Jangan didiamkan hingga sejuk Baru mau membuat krimmer Itu tidak akan larut Dan menggunakan sendok Krimmer kita Dengan cepat Larut dalam sup teh kita Baik Para pelajar ada satu hal yang harus diperhatikan Biasanya Teh susu bubble gula merah kita tidak ditambahkan sukrosa lagi Mengapa Karena tingkat kemanisan gula merah Sebenarnya sudah cukup manis Bila konsumen Ingin menambah tingkat kemanisan Bisa menurut 30% 50% 80% sirup sukrosa Ditambahkan lagi Kita ambil es Usahakan semakin banyak semakin baik Karena kita harus Membuat produk kita Mendingin secepatnya Mencapai efek dingin Waktu kocok Sekitar 20~30 detik Sewaktu kocok Harus cepat, supaya es kita Bersatu dengan minuman teh kita Terakhir masukkan ke dalam gelas produk jadi kita Lalu tambahkan sedikit es lagi Teh susu yang telah kita kocok Masukkan ke dalam gelas produk jadi kita Minimal 80% penuh Segelas Teh susu bubble gula merah sudah selesai baik Jenis teh susu kita Selain susu segar dan teh susu bubuk Kita masih ada 1 yang paling populer saat ini Yang paling populer Yaitu susu cheese kita Cara pembuatan susu cheese Biasanya bahan pertama ada Krim segar Susu segar Bubuk keju Garam laut Rasio krim segar dan susu segar Kira-kira menggunakan 200cc krim segar Dan susu segar kita Dipadukan dengan 2gr bubuk keju Lalu sekitar 1gr garam laut Garam laut mawar Kenapa memilih garam laut mawar Pertama, wanginya lebih menonjol Dan tidak begitu asin Dan menggunakan alat pengocok telur listrik Dengan cepat Mengocok hingga Menjadi busa basah Sewaktu proses mengocok krim segar Yang paling ditakutkan adalah mengocok berlebihan Akan menjadi busa kering Sebenarnya busa kering lebih mirip



Seperti krim segar yang digunakan Di atas cake Baik Para pelajar Kira-kira dikocok Hingga menampilkan bentuk krim begini Kondisi busa krim Busa basah saja Dikeluarkan untuk memudahkan kita bekerja baik Setelah susu cheese selesai Selanjutnya kita Membuat susu cheese empat musim Kita tambahkan 250cc teh hijau 20cc air gula Dan 80% penuh es Kenapa mau menambahkan 80% penuh es Usahakan sup teh dalam alat pengocok arak kita Jangan ada terlalu banyak ruang Menabrak es batu kita Membuat es batu kita Larut terlalu cepat Kita kocok dengan cepat Supaya produk kita mendingin dengan cepat Setelah selesai Kita ambil satu gelas produk jadi Masukkan es 60% penuh Tambahkan bahan kita Ke dalam gelas produk jadi Tuang hingga 80% penuh Jumlah sup teh hijau Kira-kira dimasukkan hingga 80% penuh saja Dan menggunakan susu cheese Menutupi di atas teh hijau Secara perlahan mengikis ke dalam Supaya dia mengambang Di atas sup teh kita Susu cheese teh hijau kita selesai dibuat

Perubahan minuman jenis susu Sangat beragam Anda bisa sesuka hati Memadukan dasar jenis teh yang berbeda Untuk menggunakannya Tentu juga menyarankan Anda semua harus Setiap saat mendengar permintaan konsumen Baru bisa membuat rasa yang disukai banyak orang





Ingin menyeduh minuman kopi yang enak Kunci utamanya adalah Konsentrasi kopi Serta aromanya sendiri Perubahan yang terjadi Saat dipadukan dengan bahan makanan lainnya



Hari ini mau mengajarkan Anda semua Memanfaatkan dasar kopi yang berbeda Membuat berbagai minuman kopi Selain susu yang sering kita lihat Selain susu gandum Kadang-kadang kita Juga bisa mengerahkan kecerdikan Memanfaatkan buah Atau minuman jenis jus Supaya minuman kopi Anda Lebih enak Lebih menarik Minuman kopi biasa Bisa dibagi menjadi ala Itali Atau kopi ala Amerika Sekarang saya peragakan Cara penggunaan mesin kopi semi otomatis Pertama-tama Terlebih dahulu kita ambil pegangan Di sini Mesin penggiling biji kopi Biasanya kita bisa menekan 2 kali Ambil Jumlah bubuk kopi yang sesuai Pada dasarnya bubuk Sekitar 90% penuh Setelah itu Kita bisa kembali ke sini Ambil alat penekan bubuk Menekan rata permukaan Seperti begini Setelah itu Kita bisa menaikkan pegangan Sewaktu menaikkan pegangan, harap perhatikan Harus mengunci erat Karena mesin kopi Ini adalah Mesin pneumatik Sewaktu air panas dikeluarkan di bawah tekanan Bila pegangan tidak diputar kencang Sangat mudah bisa tersemprot Ini sangat berbahaya Jadi ini harus diperhatikan secara khusus Setelah selesai Gelasnya Dikeluarkan Tekan tombol ekstraksi Setelah kopi diekstraksi Kita bisa memanfaatkan waktu ini Untuk membuat susu Yang diperagakan hari ini adalah Latte panas Ada satu detail Yang harus diperhatikan Anda semua adalah Agar Membuat buih susu bisa dikocok kembang Umumnya kita akan menggunakan Susu yang lebih sejuk Pada dasarnya Suhu susu saat dipanaskan Tidak akan sampai mendidih Sekitar 80 derajat 80 derajat bisa menghasilkan Buih susu yang paling cocok Sedangkan di atas 80 derajat Sangat mudah membuat Susu berubah kualitas karena suhu tinggi Lalu menghasilkan bau Ini juga hal yang harus diperhatikan saat kita membuat latte Setelah selesai Kita akan bisa melihat Di atas ini ada sedikit Busa kering yang seperti kabut Kita akan membereskan dulu Setelah susu dipanaskan Kita bisa Menambahkan susu ke dalam gelas Lalu Tuangkan kopi espresso ala Itali ke dalam Maka selesailah satu gelas Latte yang enak dan hangat Baik Berikutnya Kita perkenalkan jenis kedua Minuman dengan dasar kopi ala Itali Ini namanya kopi Sisilia Terutama adalah kopi espresso ala Itali Ditambahkan jus lemon Pertama-tama, sama juga Terlebih dahulu kita ambil pegangan Ambil bubuk kopi yang sesuai Lakukan gerakan mengisi dan menekan Karena kita membuat minuman dingin Kopi Sisilia Jadi kali ini kita perlu Jumlah kopi ala Italia lebih banyak Saya ambil 50g Sewaktu menunggu kopi diekstraksi Kita bisa mengisi es dulu Sama juga Es kita cukup isi hingga 80% penuh Setelah selesai ekstraksi Mari saya perkenalkan dulu Bahan utama kopi Sisilia Pertama-tama Adalah madu 30cc Cairan ekstraksi lemon 30cc Dan masih ada lagi Terakhir kita mau menambahkan air soda Di sini Anda semua bisa melihat Irisan lemon Dan irisan lime Di sini perlu memberitahukan Anda semua Satu kisah kecil yang sangat menarik Sebenarnya Sisilia Dari Sisili Italia Diwariskan dari area ini Karena di tempat itu menghasilkan banyak lemon kuning Maka bahan makanan ini Dianggap sebagai sebuah bahan yang menambah aroma minuman Tidak disangka setelah diluncurkan Sangat populer Sekarang menjadi minuman kopi yang sangat terkenal di seluruh dunia Sekarang kita lakukan prosedur pembuatan berikutnya Pertama-tama Sama juga Terlebih dahulu kita mengambil es Masukkan 80% penuh Selanjutnya Kita tambahkan madu Maksud menambah madu dulu Karena bahan madu lebih kental Jadi dengan melalui Panasnya kopi ala Itali dapat membantu madu meleleh Selanjutnya Kita tambahkan 50cc ekspreso



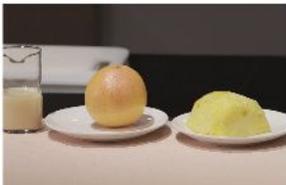
Yang tadi ekstraksi Lalu Kita tambahkan air soda Tuang hingga 80% penuh Terakhir kita tambahkan Cairan ekstraksi lemon kita Tentu saja bila Anda Ingin menonjolkan ciri khas minuman ini Pada terakhir Bisa menggunakan satu irisan lime sebagai hiasan Demikian segelas minuman kopi yang penuh dengan wangi buah dan melegakan panas selesai Selanjutnya Mari kita peragakan satu jenis Minuman kopi yang menggunakan Kopi hitam ala Amerika sebagai dasar Ini namanya kopi au lait Kopi au lait Pada dasarnya Adalah diterjemahkan dari cafe au lait Bahasa Perancis Café dalam bahasa Perancis Maksudnya yaitu kopi Lait adalah susu Sesuai dengan namanya Produk ini Bahan utamanya Yaitu kopi hitam dan susu Sudah termasuk yang mudah dibuat Lalu Minuman yang sangat populer Pertama-tama Kopi dan susu adalah Jumlahnya satu banding satu Sama juga kita terlebih dahulu mengisi es 80% penuh Kita tuang susu dulu Selanjutnya Kita tuangkan kopi hitam Beginilah Satu gelas Minuman kopi yang enak sudah selesai Setelah Anda semua mempelajari kursus hari ini Apakah telah ada pengenalan dasar terhadap konsep pembuatan minuman kopi

**Sebenarnya tingkat penerimaan Kopi di Taiwan sangat tinggi
Bila Anda semua ingin menjadikan minuman kocok tangan Sebagai pilihan wirausaha
Asalkan menambahkan sedikit kreativitas ke dalamnya
Baik hari panas di musim panas Ataupun hari yang dingin pada musim dingin
Bisa membuat minuman kocok tangan sendiri Menjadi produk yang berkarakteristik**





Jenis Smoothie Jus Buah



Taiwan adalah negara kerajaan buah-buahan
Smoothie jus buah musiman
Akan menjadi
Minuman populer musim panas
Dalam toko minuman kocok tangan
Anda

Yang akan diperkenalkan hari ini adalah Minuman jenis smoothie jus buah Di sini Mau mengingatkan para pelajar Sewaktu memilih buah Usahakan harus menggunakan Buah musiman Tidak hanya rasanya bagus Modalnya relatif murah Terlebih lagi merupakan dukungan terhadap pertanian Taiwan Juga bisa menjadi Bagian pemasaran minuman kocok tangan Terutama sewaktu membuat smoothie jus buah Juga kunci penting yang bisa meningkatkan rasa Hingga tingkat lainnya selanjutnya Kita menggunakan jeruk bali Dan nanas sebagai bahan baku Membuat segelas salju jeruk bali Yang kita pilih hari ini adalah Nanas segar berasal dari Tainan Nanas itu sendiri Dibagi menjadi beberapa varietas Yang hari ini kita pilih adalah Guantian nomor 17 Wanginya Dan tingkat kemanisannya Lebih menonjol Dalam bahan kita Jumlah yang perlu digunakan Kira-kira 150g Kita Potong dadu kecil sedikit Prinsip potong dadu adalah Karena nanti kita Sewaktu membuat jus buah Sewaktu membuat smoothie Lebih mudah disebarkan Kita jangan meninggalkan terlalu banyak Terlalu banyak Serat buah Dalam minuman kita Baik Setelah kita potong Kita cari satu wadah Untuk dimasukkan Bahan kedua adalah Jeruk bali segar kita Untuk jeruk bali Ada efek antidepresan Kita sama juga Memotong dadu Yang kita pilih hari ini adalah jeruk bali merah ini Jeruk bali merah ini Sewaktu proses Kita membuat minuman Warnanya Akan sangat menonjol Kita membuat Satu buah dipotong menjadi 8 Kita ambil 3 bagian yang sama 3 bagian yang sama Untuk melakukan paduan dengan buah segar Sewaktu kita Memotong buah Akan menggunakan alat pisau Para pelajar diharapkan Sewaktu menggunakan alat pisau Harus berhati-hati Kita Potong kecil Ukuran potongan Ketinggiannya Kira-kira 1~2cm Jangan terlalu hancur Tidak apa-apa Kita ambil satu Gelas kita Untuk dimasukkan Setelah kita selesai potong Semua buah Setelah selesai potong buah menjadi dadu Selanjutnya Bahan kita Ada minuman bakteri asam laktat Juga madu kita Selanjutnya Kita mulai membuat Salju jeruk bali kita Pertama-tama Kita perlu menyiapkan Satu mesin smoothie Sebenarnya sangat mirip dengan mesin blender Para pelajar yang sedang belajar Harus perhatikan Mesin smoothie ini Motornya lebih kuat Lebih bisa Menghancurkan es batu Secara berurutan menambahkan semua jeruk bali merah Dan nanas Dan minuman bakteri asam laktat Minuman bakteri asam laktat Kita tambahkan kira-kira 60cc Madu Silakan tambahkan 30cc Para pelajar Bila Anda membuat minuman Atau teh atau bahan apa pun Disarankan para pelajar Kalian bisa menggunakan gelas pengukur begini Atau peralatan mengukur Bisa menjamin Produk kita, setiap gelas memiliki Standar prosedur yang sama Dan memiliki rasa standar Ok Selanjutnya kita Menggunakan wadah yang kita masukkan Untuk mengukur Jumlah es batu Biasanya Kita membuat smoothie Jumlahnya 1,5 gelas Untuk dimasukkan Es batu kita 1,5 gelas Gunakan peralatan wadah pengukur Dan juga Tambahkan lagi setengah gelas es Begini Sewaktu dibuat bisa menjamin Gelas kita Volumennya sama Bagian kecepatan putaran Biasanya Mesin smoothie kita Ada Proses Yaitu putaran sekejap Maksud putaran sekejap adalah Motor dibuka hingga maksimum Bagian putaran sekejap Kira-kira 3 kali Setelah putar sekejap 3 kali Kita akan buka kecepatan putaran mesin smoothie kita Kira-kira putar hingga 8 Dalam pemilihan mesin smoothie Tujuan utama supaya es kita Bisa dibuat menjadi es pecah Menjadi efek salju Dihancurkan hingga mesin smoothie kita Sama sekali tidak ada es didalamnya Ambil gelas produk jadi kita



Jenis Smoothie Jus Buah

Masukkan Es Salju kita ke dalam gelas kita Para pelajar Bila Anda pada awal memulai bisnis Di sini, saya bisa menyarankan Semua penggunaan buah Bisa Menggunakan buah segar musim itu Selain bisa mengurangi modal Relatif penggunaan bahan makanan Wanginya juga lebih menonjol Modalnya juga lebih rendah Terakhir Sebelum produk jadi selesai Kita bisa tambahkan sedikit jeruk bali merah segar ke dalam produk jadi kita Dihiasi Dan dibuat dekorasi Menambah sedikit Efek produk kita Setelah produk kita selesai dibuat Di atasnya, kita bisa Menggunakan daun mint segar kita Daun mint segar Sebenarnya di Taiwan bisa Ada berbagai varietas Di antaranya Yang kita pilih adalah mint liar Wanginya Akan lebih menonjol sedikit Kita tepuk sedikit Di atas produk jadi Dan di atasnya Dihiasi dan didekorasi Pembuatan segelas salju jeruk bali selesai

Dunia minuman kocok tangan Banyak perubahan Para pelajar jangan terbatas pada Cara operasi standar Bisa mencoba dengan berani Kombinasi yang berbeda Supaya di jalan wirausaha Anda Bisa menciptakan keunikan sendiri





Teh bunga eksotis dunia
Ada rasa yang khas Apakah Anda tahu
Teh bunga Taiwan juga unik



Hari ini mau memperkenalkan Teh eksotis untuk Anda semua Namun Apakah Anda tahu Teh eksotis Juga bisa sangat lokal Di Taiwan Banyak teh bunga segar Ada wangi yang khas Seperti Rosella sebagai dasar untuk membuat Teh buah peri dingin Rasa yang dihasilkan Disukai semua orang Terutama dipadukan dengan teh sore, lebih bagus Hari ini membawa Anda semua Membuat teh buah peri dingin Kita perkenalkan bahannya dulu Pertama Rosella kita Rosella di Taitung Hualien ditanam dalam jumlah besar Juga merupakan teh eksotis Taiwan yang paling berkualitas Bahan yang diperlukan Yang kedua adalah licorice Yang ketiga adalah Ume Yang keempat adalah jus cranberry Jus cranberry Kaya akan Vitamin c Yang kelima jus apel Dan sirup Pertama, kita perlu membuat Sup plum asam Bahan pertama yang ditambahkan adalah ume Dalam minuman kita Bisa menambah aroma arang Dan rasa asam Bahan kedua adalah Licorice kita Licorice Kita akan menambahkan 3gr Licorice dalam pembuatan sup plum asam Tingkat keasamannya Bisa memiliki efek aftertaste Kita akan menambahkan lagi Sekitar 500cc air Setelah menambahkan air panas Ume kita Dan licorice dimasak Waktu pemasakan Perlu dimasak mendidih sekitar 30 detik Pada tahap ini Kita potong buah-buahan dulu Yang kita gunakan hari ini adalah Lemon kuning kita Sebenarnya varietas lemon Ada sangat banyak Yang lebih sering dijumpai di Taiwan Ada lemon parfum Dan lemon empat musim Untuk lemon Lebar irisan Sekitar 0,1cm Butuh Sekitar 2~3 iris Untuk apel Sama juga kita ambil antara 2~3 iris Kita belah tengah apel terlebih dahulu Lebar irisan apel kita juga sekitar 0,1cm Perlu diambil sekitar 2~3 iris Setelah air mendidih, kita masukkan 5gr Rosella Diaduk sebentar Supaya waktu rendam Setidaknya ada 1 menit Supaya wangi teh Rosella Aroma manis Rosella Bisa dilepaskan Sewaktu kita masak Sebaiknya dengan lambat Ganti menjadi api kecil Masak dengan perlahan Masak dengan perlahan Setelah air mendidih Setelah dimasak dengan perlahan Lalu direndam Setelah kita rendam Bisa menyeduh sekali Jumlah besar Dan sisa Rosella Kita buang Tinggalkan sup teh dengan warna alaminya Sewaktu Rosella dimasak Antosianinnya Akan dilepaskan secara alami Antosianin sebenarnya juga dibutuhkan tubuh manusia Sejenis sumber pewarna yang sehat Ok Setelah sup teh diekstraksi Terlebih dahulu kita Mendinginkan sup teh kita Kita ambil satu panci air dingin Atau satu baskom air dingin untuk mendinginkan Serta Dalam toko minuman kocok tangan Pasti akan menggunakan alat pengocok arak Peralatan kita Direndam dalam es Untuk didinginkan Sebenarnya, mengapa sup teh harus didinginkan dulu Tujuannya adalah Sewaktu Anda membuat sup teh Rasa teh bila tidak cukup Sewaktu menambahkan es Dia akan mengencerkan efek bahan air Jadi baik minuman teh Atau pun minuman teh eksotis Sup teh Anda harus usahakan dipertahankan pada Kondisi telah sedikit lebih dingin Baru disesuaikan Baik, sudah didinginkan Selanjutnya kita mulai proses pembuatan Baik Kita mulai membuat Teh buah peri dingin Pertama perlu menggunakan Alat pengocok arak Tuang sup Rosella kita 150cc Bagian gelas pengukur Terutama pada Proses kita mengukur Bisa dengan tepat mengukur Jumlah cc sup teh yang kita mau Kedua, bahan kita Yang ditambahkan adalah jus cranberry Jus cranberry bisa memberikan Vitamin C yang diperlukan tubuh kita Juga bisa meningkatkan wangi Yang perlu kita tambahkan adalah 60cc jus cranberry Bahan ketiga adalah Kita menggunakan jus apel Karena buah segar sendiri memiliki wangi



Supaya dalam Teh buah peri dingin kita Jus apel bisa menambahkan Lebih banyak aroma
Jadi kita juga menambahkan 60cc jus apel kita Terakhir, tambahkan sirup kita Sirup hanya menambahkan manis
Juga menambahkan wangi sukrosa Jumlah cc sirup yang kita tambahkan Adalah 30cc
Dan masukkan ke alat pengocok arak kita Es dengan jumlah sekitar 80% penuh Selama alat pengocok arak dikocok
Terutama selain membuat produk kita Bisa tercampur dengan cukup Dan menambahkan es adalah
Supaya kita di musim panas Menghasilkan efek dingin dan sejuk Kocok dengan merata
Sekitar 8~15 kali Kocok ke atas, bawah, kiri, kanan Ambil gelas yang cantik
Masukkan es kita Sekitar 50% penuh Masukkan Irisan lemon kuning yang segar Dan irisan apel kita
Produk yang sudah dikocok Dimasukkan ke dalam gelas produk jadi Terakhir di mulut gelas letakkan Rosella kering
Untuk menghiasi dan dekorasi Menambahkan aroma teh Terakhir Teh peri buah dingin kita sudah selesai

Teh bunga dengan rasa yang berlapis Wangi yang ditinggalkan
Membuat kesan orang yang minum lebih mendalam
Terutama bagi kelompok wanita Ada daya tarik yang sangat besar
Anda semua boleh banyak berlatih





Imigran Baru Belajar Secara Online

Bisnis Minuman Kocok Tangan



p15

Dana Wirausaha



Membuka satu toko minuman kocok tangan Tidaklah sulit Dan pilihan lebih penting daripada kerja keras Setelah ada satu perencanaan awal yang lengkap Dan dana yang bisa dimanfaatkan Anda bisa dengan mudah Memiliki satu

Saya percaya Anda semua punya satu impian wirausaha Terutama setelah Anda semua memiliki pengenalan dasar terhadap usaha minuman kocok tangan ini Dan setelah ada pembelajaran dasar Terhadap formula minuman kocok tangan Anda semua pasti ingin mencoba membuka satu Toko minuman kocok tangan Jadi Hari ini saya akan membimbing Anda semua memahami Mengenal bagaimana toko yang benar Membuka langkah pertama Anda untuk berwirausaha Langkah pertama berwirausaha Kita harus melakukan Pengamatan sebelum membuka toko terlebih dahulu Kita harus memastikan sendiri Sebenarnya perlu berapa dana wirausaha Lalu sangat berhati-hati Melakukan manajemen dan perencanaan terhadap dana wirausaha ini Serta memanfaatkan dana wirausaha ini dengan tepat Jalur mendapatkan dana Sangat banyak Bagaimana memanfaatkan Sumber daya ini Merupakan satu pelajaran Untuk mendapatkan dana Sebenarnya ada 3 jenis cara Pertama adalah kredit wirausaha pemerintah Lalu, kredit wirausaha dari bank Terakhir adalah kredit pribadi Sebenarnya pemerintah menyediakan Banyak kredit wirausaha Seperti Kredit wirausaha phoenix Departemen Tenaga Kerja Akhir-akhir ini saya mengunjungi banyak bank Membandingkan program kredit masing-masing bank Tapi sepertinya tidak begitu cocok dengan saya Jadi saya tidak mempertimbangkan dulu Kredit dari bank Lalu kebetulan saya menemukan Kredit wirausaha phoenix mikro Rasanya persyaratan saya lumayan cocok Jadi saya berencana Untuk meminjam dari sini Kredit wirausaha pertama saya Objek layanan program ini adalah Wanita berusia di bawah 45 tahun Penduduk berusia menengah ke atas antara 45~60 tahun Penduduk pulau-pulau terpencil di bawah 65 tahun Layanan ini untuk Meningkatkan Rasio partisipasi penduduk berwirausaha Item layanan termasuk Mengembangkan wirausaha mikro Kredit wirausaha Subsidi suku bunga Proyek penjaminan pembiayaan kredit Dan layanan dampingan wirausaha dan lainnya Setiap penduduk terbatas mengajukan permohonan 2 kali Setelah peminjaman dana berhasil Kita perlu merencanakan dana ini dengan tepat Supaya dana ini Menjadi kunci penting untuk membuka Keberhasilan kita Dana yang kita dapat dari kredit Ada berbagai cara pemanfaatannya Kita bisa membagikan menjadi beberapa bagian Untuk digunakan Seperti kita bisa Menggunakan dana ini Untuk uang sewa toko Dan uang deposito Dekorasi toko Anda Juga perlu dana ini Di antaranya ada satu konsep yang sangat penting Yaitu Anda harus tahu omzet Harus 10 kali lipat dari uang sewa Jika Anda memiliki konsep hitungan demikian Anda bisa tahu bagaimana memanfaatkan dan menangani dana di tangan Anda untuk biaya uang sewa Saya di sekitar sini Melihat beberapa Toko yang sedang disewakan Menemukan sebenarnya uang sewa Walaupun tidak begitu mahal Tapi kalau saya mau Dekorasi ulang Dan membeli peralatan Adalah pengeluaran yang tidak kecil Jadi membuat saya sangat ragu Juga ada orang yang menyarankan saya Kalau berwirausaha Mungkin bisa dengan cara mengambil alih toko Untuk berwirausaha Dengan demikian Walaupun peralatan di toko mereka bukan yang paling baru Tapi dengan demikian Bisa membantu saya menghemat Pengeluaran yang sangat besar Modalnya akan berkurang sangat banyak Jadi saya rasa Cara ini Lumayan bagus



Seperti sekarang di internet Ada banyak situs pengalihan sewa Atau Grup pertukaran pengalihan sewa Di dalamnya ada lumayan banyak informasi Jadi saya di sini Memang melihat banyak Saya rasa sangat bagus Toko yang ingin saya coba Orang yang ingin berwirausaha Bisa mencari beberapa Toko yang mau dialihkan sewa Untuk langkah awal berwirausaha Dia bisa membantu Anda menghemat banyak dana Pada bersamaan saya juga mau mengingatkan Anda semua Proses mengambil alih sewa Pasti ada masalah Pastikan untuk ke lokasi untuk memahaminya Mengamati kondisi di tempat Baru melakukan transaksi mengambil alih sewa Walaupun saya sangat mendorong Anda semua untuk mengambil alih sewa toko Tapi harus ingat Proses mengambil alih sewa toko Bukan mengambil alih sewa Peralatan dan perlengkapan Tapi supaya Anda Bisa mengambil alih sewa omzet satu toko Peluang untuk Mengambil alih sewa satu toko Mengambil alih satu selisih waktu untuk Anda membuka toko Sewaktu kita mencari dana berwirausaha Dan melakukan pembagian sumber Kita juga harus meluangkan waktu untuk memahami Lokasi Anda berada ini Lapisan sumber pelanggan ada apa saja Karena Dana yang didapatkan dari pinjaman ini Sangat tidak mudah Setiap uang Harus digunakan pada tempat yang penting Supaya syarat berhasil berwirausaha Semakin mudah Sewaktu Anda mencari toko, pada bersamaan Harus sering menjadikan diri sendiri sebagai Seorang konsumen Ikuti arah arus orang Dengan demikian Anda bisa menemukan Kelompok konsumen bergerak ke arah mana Anda bisa menilai Tempat Anda ingin membuka toko Apakah cocok Apakah benar Kita bisa memanfaatkan Beberapa cara untuk menilai Melihat Lokasi Anda membuka toko Apakah cocok Apakah benar Seperti sifat jalur kawasan bisnis Atau posisi transportasi Dan apakah di sekitar ada saingan Atau lokasi tempat mitra Anda dan lainnya Tempat membuka toko Sifat pasar sangat penting Sifat lokasi pasar yang berbeda memerlukan produk minuman kocok tangan yang berbeda Seperti area perumahan Area bisnis Area perumahan campuran Area sekolah dan lainnya Area sekolah perlu yang murah Dan setelah diminum ada rasa kenyang Untuk menarik kelompok pelajar ini Saya sudah pergi ke Stasiun MRT untuk melakukan penyelidikan Sudah 3~4 kali Saat ini saya di sini Sudah menunggu 1 jam Saya menemukan di sini Arus orang yang lewat Kebanyakan orang muda Rasio pria dan wanita Masing-masing setengah Saya menemukan walaupun Seperti sekarang bukan waktu masuk dan pulang kerja Arus orang masih sangat banyak



Dan pada dasarnya juga Dari sini menuju ke sini Jadi saya rasa di sini adalah Satu tempat yang baik yang cocok untuk membuka toko Arus orang lumayan cukup Ikuti arus orang Sewaktu bergerak Anda bisa melihat di sekitar Apakah ada pesaing industri yang sama Atau apakah dengan toko minuman kocok tangan Anda Ada hubungan mitra Apakah itu hubungan mitra Yaitu satu produk yang bisa Dengan minuman kocok tangan Anda saling melengkapi Teman baik toko minuman kocok tangan Anda Yaitu toko hotpot Memilih tempat yang benar Sumber pelanggan Anda akan mudah Tertarik Oleh toko minuman kocok tangan Anda Ingat Anda mau berwirausaha Pasti harus Datang sendiri ke lokasi untuk melakukan penyelidikan pasar Semua hal ini Anda harus lihat sendiri Semua detail yang Anda lihat Nantinya akan menjadi Kunci penting berhasil dalam membuka toko

**Menguasai dana berwirausaha Setiap uang Digunakan pada tempat yang tepat Baru bisa berhasil
Membuat Anda membuka satu Toko minuman kocok tangan milik Anda sendiri**



Strategi Merek



Minuman kocok tangan Anda Untuk diminum siapa? Asalkan target kita cukup jelas Penetapan posisi produk benar Setelah mendapatkan dukungan pelanggan Di kemudian hari saat ingin minum minuman Pasti akan teringat toko Anda

Sewaktu dana kita sudah cukup Toko sudah dipilih Kita juga harus memikirkan dengan baik Posisi produk kita Kita harus ingat satu hal Anda tidak mungkin Menyenangkan semua pelanggan Jelas tentang Kelompok pelanggan target minuman kocok tangan Anda Membuat posisi yang jelas Saat harga Fungsi produk Pengalaman membeli Desain kemasan dapat menyatu dengan kelompok pelanggan target Anda Itulah kunci utama kesuksesan Anda Sukses tidaknya posisi merek Anda Kuncinya pada Apakah produk Anda mampu menyelesaikan masalah kelompok pelanggan target Anda Di antara banyak pasar minuman Hari ini kita menggunakan Area campuran perumahan dan komersial di dekat stasiun sebagai contoh Membuat Anda dapat secara nyata memahami bagaimana menentukan posisi Karena pasar target minuman sangat beragam Jadi harus jelas posisi produk Kita baru bisa menonjol di mata banyak konsumen Hari ini Datang ke stasiun Area campuran perumahan dan komersial ini Area campuran perumahan dan komersial Terbentuk dari beragam lapisan sumber pelanggan yang berbeda Ada lapisan sumber pelanggan apa saja Mungkin ada penduduk setempat Atau ada pekerja kantor Yang datang dan pulang kerja Ada pelajar yang bersekolah Pagi Siang dan malam hari Akan ada lebih banyak kelompok etnis dengan gaya hidup yang berbeda Beraktivitas di dalam area ini Jadi Merek dan posisi produk kita Harus bisa menarik Sorotan mata sumber pelanggan target kita Bagaimana bisa menarik Sorotan mata kelompok pelanggan target Mungkin harga produk kita Mungkin cara pemasaran kita Mungkin ciri khas produk minuman kita Juga mungkin adalah Suasana dekorasi toko Anda Dan keramahan karyawan Hal-hal ini Juga mungkin bisa berhasil menarik Kelompok pelanggan target Kunci utama agar pemosisian berhasil Di area campuran perumahan dan komersial stasiun ini Dalam kelompok konsumen yang bergerak Seperti yang kita bicarakan tadi Kelompok pekerja kantor Saat datang dan pulang kerja Dan waktu istirahat siang hari akan mencari makanan Di sekolah ada jam masuk dan pulang sekolah Penduduk lokal keluar pada pagi hari Ada yang pulang malam Kita harus berpikir Toko minuman kocok tangan kita Harus bagaimana menanggapi Ciri khas gaya hidup kelompok etnis ini Mau berdasarkan kelompok mana Menjadi konsumen utama kita Bagaimana cara konsumen utama berpindah Arah mana yang searah dengan mereka Arah mana yang berlawanan Pergerakannya cepat Pergerakannya lambat Apakah sesuai dengan penetapan posisi kita Ini semua harus kita perhatikan Menaruh perhatian Mengamati Rumah saya di belakang stasiun Sewaktu pulang kerja Saya akan ke sekitar stasiun Membeli segelas minuman kocok tangan Untuk diri sendiri Karena hari ini telah bekerja dengan lelah Jadi pilihan minuman Biasanya saya Memilih minuman teh yang lebih ringan Ditambah dengan Minuman dengan sedikit daging buah Sewaktu minum teh Juga bisa ada sedikit Tambahan vitamin C Saya rasa menghormati diri sendiri Juga harus mencintai tubuh sendiri Kelompok pekerja kantor yang keluar masuk stasiun Kebanyakan Ada tekanan waktu Mereka terburu-buru untuk naik kereta api Terburu-buru untuk naik MRT Terburu-buru untuk naik lift Terburu-buru untuk pergi kerja Terburu-buru untuk absensi Untuk memenuhi Tipe kelompok ini Minuman kocok tangan kita Pada desain menu Harus bisa dengan mudah dan jelas Selain itu jangan lupa Tidak boleh makan dan minum di Gerbong MRT loh Jadi harus mempertimbangkan Sewaktu membawa pergi minuman kita Apakah bisa dipegang dengan praktis Atau ciri khas produk minuman Bisa ditaruh lebih lama Dengan begitu saat pelanggan meminumnya Rasa produk Tidak akan terpengaruh dengan waktu Area campuran perumahan dan komersial



Imigran Baru Belajar Secara Online

Bisnis Minuman Kocok Tangan



p18

Strategi Merek

Pada saat bukan jam masuk dan pulang kerja Waktu non keramaian Akan ada penduduk di perumahan yang muncul Dengan munculnya lapisan konsumen ini Bisa memberikan Minuman teh bebas gula yang dapat sering dipilih Atau jenis teh susu klasik yang tidak pernah bosan diminum Dan memberikan Lapisan pelanggan penduduk kelompok ini Satu ruang Untuk mengobrol dan berkumpul Bila di sekitar ada area sekolah Kita bisa perhatikan secara khusus waktu pelajar pulang sekolah Waktu pulang sekolah SD, SMP Ada dua periode Satu adalah siang hari Satu lagi adalah jam 4~5 sore Jam arus SMA, SMK Lebih banyak Siang hari masih dapat keluar makan Kita bisa menyesuaikan diri dengan pergerakan pelajar Untuk mengatur tenaga manusia kita dan menyesuaikan sumber daya Tujuan adanya jalur Adalah supaya bisa membuat konsumen Mendapatkan produk dengan benar Sebenarnya pendirian setiap jalur Juga akan menghabiskan banyak dana Dan membutuhkan waktu yang lama Namun sekarang perkembangan internet sangat matang Jalur toko minuman kocok tangan Bisa memanfaatkan online Yaitu belanja secara online Offline Cara belanja di toko fisik Kita bisa memberikan kepada konsumen Pengalaman belanja yang berbeda Seperti belanja secara online Kita bisa melalui Merek virtual online Menjalankan jalur virtual Jalur virtual kita bisa Menjual produk lebih berbeda Dia tidak akan memengaruhi Pemosisian merek toko fisik Juga bisa menambah waktu beroperasi toko fisik Tanpa menambah modal uang sewa toko fisik Tidak menambah modal uang sewa Perhatikan Itu juga bisa membantu kita menambah Lebih banyak pesanan dan omset Tentukan sumber pelanggan target Kita bisa menetapkan rencana pemasaran sesuai dengan kelompok pelanggan target area Termasuk produk dengan karakteristik lokal Harga murah yang terjangkau Namun memiliki produk yang mewah Cara layanan yang kustomisasi Menu yang jelas Desain visual Kemasan mode cepat Ruang konsumen merupakan desain pengalaman Semua ini adalah daya saing merek kita Juga akan membentuk Satu kunci utama agar konsumen membeli Sewaktu kita mengamati di jalur yang telah ditentukan Sewaktu menetapkan kelompok pelanggan target Kita harus perhatikan Sifat dan tipe kelompok pelanggan yang berbeda Waktu muncul Minuman yang diambil di tangan adalah Jenis minuman seperti apa Wadah minuman Seperti apa Permintaan kelompok pekerja kantoran terhadap minuman Selain minumannya harus enak Dalam dan luar gelas Yang dikejar sebenarnya juga ada Elemen mode cepat Asalkan bisa menambah perasaan dihargai Elemen mode cepat Juga sangat mudah Karena mereka terburu-buru untuk pergi kerja Jadi waktu bergerak mereka Pada dasarnya sangat terdesak Oleh karena itu Pada pemilihan jalur Sebaiknya bisa berada di Tempat yang bisa mudah mereka jangkau Dan arah pergerakan Adalah tempat yang searah dengan pergerakan mereka Meningkatkan rasio pembelian konsumen Dan melakukan manajemen hubungan pelanggan Dengan event promosi tipe pembelian kembali

**Terakhir Kita harus memberi waktu kepada pasar jalur Berikan waktu kepada pelanggan
Supaya tamu mengenal Anda Menghargai Anda Lalu kita harus konsisten Jangan menyerah dengan gampang
Pasti bisa berhasil**





Imigran Baru Belajar Secara Online

Bisnis Minuman Kocok Tangan



p19

Memulai Bisnis



Menguasai semua rahasia bisnis
Mau mengelola satu
Toko minuman kocok tangan sendiri
yang berhasil
Bukanlah hal yang tidak mungkin

Hari ini saya mau mengajarkan Anda semua bagaimana Membuat pelanggan Anda mengenal jelas merek Anda Kita bisa melalui berbagai promosi Dan cara pemasaran Menemukan pelanggan yang tersembunyi Dan mempertahankan pelanggan tetap Hal ini adalah Faktor penting toko untuk berhasil Setelah ada dana bisa digunakan Memahami Denyut nadi pasar Setelah menguasai pemosisian produk Harus bagaimana Supaya konsumen tahu Kita sudah buka toko Harus bagaimana membuat konsumen mengenal kita Lalu yang terakhir mau membuat konsumen Bisa mengakui kita Jadi Harus bagaimana menarik konsumen Ini adalah satu pelajaran Hari ini yang akan dibagikan kepada Anda semua Adalah bagaimana melakukan pemasaran untuk toko Supaya toko minuman kocok tangan Bisa lebih mudah berhasil Membuka toko, pertama Harus membuat orang tahu satu hal Yaitu Anda sudah membuka toko Sewaktu Anda membuka satu toko Selama dekorasi Iklan nyata Bisa memasang kain merah Membuat iklan untuk memberitahukan Saat dekorasi hampir selesai Anda bisa ganti dengan Iklan banner jangka panjang Seperti produk populer Anda Harus ditambahkan satu gambar Untuk promosi Lakukan kombinasi promosi Bisa menarik sorotan mata konsumen Ini pertama kali saya membuka toko minuman Pemasaran dan promosi Terhadap toko minuman Bagian ini sebenarnya sangat asing Jadi saat ini Merencanakan terlebih dahulu melalui halaman fans Halaman fans FB Dan IG Untuk mengelola popularitas toko minuman saya Pada tahap awal saya berharap Terlebih dahulu memotret beberapa foto cantik Berbagi di grup fans Menarik semua orang untuk datang membeli Selanjutnya juga berharap melalui Youtuber yang lebih terkenal Lalu bekerja sama Mempromosikan popularitas toko minuman Bila Anda merasa mengantri Sangat lelah Atau di luar sangat panas Kita juga berharap Ada platform pemesanan makanan online Supaya semua orang bisa lebih praktis Untuk membeli Internet bersifat virtual Paparan membuka toko lebih beragam Kita dari pengaturan Mencari kata kunci di internet Supaya konsumen bisa dengan santai Menemukan posisi toko baru yang Anda buka Melalui internet Dan nama toko baru Anda Juga bisa di kawasan bisnis Dalam grup internet Melakukan paparan toko baru Tetangga dekat lebih baik daripada kerabat jauh Sebenarnya tetangga dalam Jarak 100m diameter dari toko baru akan menjadi dasar untuk omzet harian Kegiatan pemasaran bukan membandingkan siapa lebih banyak Yang dibandingkan dalam kegiatan pemasaran adalah Manfaat jangka panjang terus menerus Toko baru yang dibuka Bukan membandingkan orang yang banyak Poin pentingnya adalah beberapa hari setelah dibuka Apakah Anda melihat Ada pelanggan tetap Yang kembali ke toko Anda untuk membeli Kita sering bilang Belanja sekali namanya mencoba hal baru Pelanggan Bila belanja kedua kali Berkunjung kembali Berarti mengakui Pelanggan Setelah datang belanja 3 kali Dia akan menjadi Langganan toko Anda Setelah mulai beroperasi Ada hal yang sangat penting Setiap hari kita harus membuat Catatan penjualan Demikian bisa Membuat kita dengan jelas tahu Masa sibuk kita Dan masa tidak sibuk itu kapan Persiapan bahan di belakang Dan dalam pengaturan personel Akan ada dasarnya Setelah membuka toko Persiapan bahan makanan Dan pemesanan barang untuk stok Harus bagaimana memutuskannya Yang sangat penting adalah Catatan penjualan Selain melihat statistik pemasaran Juga ada Faktor referensi yang penting Termasuk perubahan cuaca dalam 1 minggu Festival khusus tahunan Hari libur nasional berturut-turut Kegiatan kawasan bisnis lokal Sebenarnya faktor ini Juga akan memengaruhi langsung Stok dan persiapan bahan toko Anda Saat ini toko minuman kita Sudah dibuka 1 bulan Pendapatan kita Dan pengeluaran, sama rata Namun pada awalnya Pelanggan



benar sangat sedikit Jadi Harga bahan baku kita Lebih mahal Di masa depan tentu saja Diharapkan bisnis semakin baik Semoga bisa melalui memesan lebih banyak persiapan bahan Supaya modal kita Bisa lebih rendah Di masa depan diharapkan bisa mencapai Bahan baku kita Kira-kira 30% dari pendapatan kita Karena berbagai jenis pengeluaran Jadi saya harus berdasarkan laporan melakukan pengontrolan, saya harus menyiapkan Bahan makanan apa saja Persiapan bahan apa saja Laporan bagi saya Adalah alat yang sangat penting Dan satu rahasia lagi Mau dibagikan kepada Anda semua Yaitu cuaca Adalah pembantu baik kita sewaktu membuka toko Misalnya hari ini Hari hujan Kita tahu Mungkin semua orang lebih Malas untuk keluar rumah Untuk datang membeli minuman Jadi kita bisa Menyiapkan lebih sedikit berbagai jenis bahan Biasanya saya 1 minggu lebih awal Lihat dulu Prakiraan cuaca Biro Cuaca Pusat Untuk mengetahui cuaca dalam seminggu Ini akan berkaitan dengan Kondisi persiapan Bahan untuk satu minggu ini Jadi ini sangat penting Anda semua harus ingat loh Teknologi internet sekarang Sebenarnya sangat praktis HP Anda Bisa diinstal Aplikasi Biro Cuaca Pusat Setiap saat memperhatikan kondisi cuaca dalam seminggu Terhadap bisnis Anda Ada bantuan yang sangat besar Bila toko Anda Dibuka di toko pinggir jalan di kawasan bisnis Anda harus memperhatikan secara khusus Perubahan cuaca yang khusus Cuaca terlalu panas dalam jangka waktu panjang

Atau tiba-tiba suhu menurun drastis ada arus dingin Atau secara berturut-turut Beberapa hari hujan terus

Kelompok konsumen kawasan bisnis pinggir jalan Akan beralih ke Dalam kawasan bisnis pusat perbelanjaan untuk berbelanja Detail ini Bila Anda membuka toko di pinggir jalan Anda harus perhatikan secara khusus Pada pengelolaan dan manajemen Saya juga mau mengingatkan Anda semua Melalui beragam Kursus pengajaran wirausaha Kita memahami Pengelolaan dan manajemen profesional catering Kita juga memahami Karakteristik setiap jenis Bahan minuman Sehingga kita bisa Membuat kualitas minuman lebih stabil Rasanya lebih unik Selain itu Kita juga bisa Memiliki konsep keselamatan dan kesehatan makanan Kita bisa melakukan Pengawasan untuk konsumen Saya ada satu hal Mau mengingatkan Anda semua Jangan menggunakan kegiatan diskon dengan mudah Untuk menarik konsumen Konsumen yang ditarik karena kegiatan diskon Bukan pelanggan jangka panjang Anda Sebenarnya kebanyakan Datang untuk mencari barang murah Sekali harganya kembali ke harga awal Anda akan menemukan Pelanggan ini akan hilang Dan lagi Anda tahu kegiatan diskon Anda Adalah mengorbankan keuntungan barang Anda Mengadakan kegiatan jangka pendek? Kalau memang mau mengadakan kegiatan promosi Kita bisa menggunakan Yang sering kita lihat Beli 1 gratis 1 Atau kegiatan promosi pembelian penambahan harga Kegiatan ini Kita lihat dari pandangan keuangan Sebenarnya menggunakan modal bahan makanan Sebagai biaya iklan pemasaran Namun yang konsumen dapatkan di tangan Dan yang dilihat Adalah harga jual Kegiatan promosi ini Bisa membuat konsumen merasa ada keuntungan Toko juga tidak akan Rugi Keuntungan yang seharusnya ada Adalah cara promosi win-win Yang terakhir saya mau bilang adalah

Membuka satu toko Yang paling sulit adalah Supaya orang tahu Anda membuka toko

Anda mungkin tidak pernah berpikir Anda mungkin menghabiskan NT\$ 500.000 Membuka satu toko

Tapi Anda malah mau menghabiskan NT\$ 5.000.000 Supaya membuat orang tahu Anda telah membuka satu toko

Jadi Membuat kita tahu satu hal Betapa pentingnya pemasaran

