

咖啡店加盟赚钱吗 咖啡店 杰克与迈克餐饮

产品名称	咖啡店加盟赚钱吗 咖啡店 杰克与迈克餐饮
公司名称	一八六八（苏州）品牌管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市吴中区长桥街道财智商务广场5幢1020号
联系电话	17714069293

产品详情

咖啡一直未远离茶饮

“我们将关注点放在了平价咖啡上，咖啡店，茶饮太火了，市场需要差异化！”这是2016年某茶饮品牌对未来品牌发展的构想。

“网红HOLA咖啡，茶饮的品种比咖啡多的多，你们说它是咖啡厅还是茶饮店？”这是某行业群中，一位群友的提问。

奶茶初期，粉类冲调。多少人对咖啡现磨、现煮概念心旷神怡，加之空间售卖，影视取景，咖啡等同于高端。那时，奶茶店喜欢一个名词——特调。而这些饮品往往出自酒吧的调酒师或咖啡厅的咖啡师。

在2013-2015年左右，大量咖啡的制作技巧、设备被引入奶茶行业，咖啡厅加盟商，比如手冲、比如风味轮、比如茶咖机。同行们希望用这些看起来高大上的外衣对茶饮店进行包装，从而让茶饮更加高端，以对抗一直存在的低价竞争。

而此时的咖啡行业，在试图以“平价咖啡”突出重围，却未获显著效果的情况下，又走向了精品化。就是在这一段时间内，茶饮行业飞速发展，在一线品牌带动下，出现高中低价位品牌的明显划分，各自以城市、商圈为阵，取悦于大众。

上帝关上一扇门时，却给咖啡留下了一扇窗。精品小店、商圈大店都被茶饮层层攻下，咖啡店加盟得多少钱，连咖啡、瑞幸却在另一条战线——外卖业务上风生水起，并为这个行动取了一个好听的名字“咖啡的多元化需求”，与巨头星巴克的第三空间形成区隔。

不仅是方向，瑞幸更是将平价咖啡做到极致，咖啡店加盟赚钱吗，首单免费，15元左右的咖啡定价，不仅在咖啡行业中，在茶饮行业同样具有竞争力。

咖啡教会茶饮如何时尚，茶饮的发展让咖啡重新寻求方向，相互成就。而奈雪，一个新茶饮一线品牌的新品——冻顶鸳鸯，看似仅是两个原料的搭配，却是两个行业的大融合。

配方|超级火爆的奶昔包，朋友圈都卖疯了！

草莓菌液

配方

新鲜草莓 200g

蜂蜜 30g

糖 10g

矿物质矿泉水 1000g

操作流程：

将水和蜂蜜糖先放入器皿再加入草莓（有机）混匀，1天摇晃两次，开瓶约30秒更换气体，约8天左右草莓液即成！

种面团制作

配方

高粉 500g

草莓天然酵母菌液 350g

低糖干酵母 3g

操作流程：

1、将种面团混合打至5成筋即可。2、取出后放入玻璃碗中醒发1小时（2倍大）。

主面团制作

配方：

高粉 500

糖 150

盐 18

草莓粉	30
酵母	20
鲁邦种	200
淡奶油	150
草莓液	200
冰水	100
黄油	80

操作流程：

1、面团里加入150g草莓干！2、打至6成筋加入黄油。3、加入黄油慢速搅拌至9成筋。4、放入食用周转箱开始醒发30分钟后翻面5、铺平，有点像叠被子一样。6、翻完面后继续放入食用周转箱醒发30分钟后分割搓圆，每个面团150每个。7、放上保鲜膜室温松弛约15分钟，下面来准备酥皮。

酥皮制作

配方：

黄油	150
糖粉	120
奶粉	5
草莓粉	10
低粉	240

操作流程

- 1、用手搅拌均匀。
- 2、开始敷上酥皮。3、放入醒发箱温度29湿度78，发酵1.8倍大。4、放入风炉155摄氏度烤制17分钟。5、出炉后迅速放网格上面。6、将水煮沸放入珍珠，煮至12分钟左右，珍珠捞出放入清水里备用！

Botanique酒吧

via Studio Modijefsky

Botanique酒吧位于荷兰

设计的初衷是为了

让顾客有种置身于热带雨林的感觉

植物和绿色i色调充满了整个餐厅

一进入到浓浓的热带风采扑面而来

双层高的大玻璃以及天花板上的镜子

都使得整个空间十分通透明亮

这也显得十分生机勃勃

栏杆及两种不同的铺地面板

将空间的分布变得清晰明了

这带来了层次感和通透感

吧台前面的板铺有热带风情的图案

而吧台椅子则是选用深蓝色

这也不会让人觉得太过压抑

除此之外设计上还有很多有趣的小细节

酒吧一般都会走的是炫酷时尚的风格，同时也是希望突出活力感。但过于千篇一律的空间设计也让自己逐渐失去了自己的特色，所以Botanique酒吧的热带风情设计就显得难能可贵，也会让人更加印象深刻。

咖啡店加盟赚钱吗-咖啡店-

杰克与迈克餐饮(查看)由一八六八(苏州)品牌管理有限公司提供。咖啡店加盟赚钱吗-咖啡店- 杰克与迈克餐饮(查看)是一八六八(苏州)品牌管理有限公司(www.jiekemike.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:刘经理。同时本公司(www.xckfjm.com)还是从事西餐厅加盟,牛排店加盟,咖啡馆加盟的服务商,欢迎来电咨询。