

# 三合一速溶咖啡【】『投币咖啡机专用』

产品名称	三合一速溶咖啡【】『投币咖啡机专用』
公司名称	沈阳高新区净亿家水处理设备经销中心
价格	600.00/件
规格参数	品牌:元豆 商品条形码:6934465310012 卫生许可证:0116A00379
公司地址	沈阳市浑南新区富民南街6-05号
联系电话	86 024 31069177 13998802369

## 产品详情

品牌	元豆	商品条形码	6 934465 310012
卫生许可证	0116A00379	产品标准号	QS440106019517
净重	1000 (g)	原料与配料	原料
保质期	12 (个月)	原产地	广东
生产厂家	广州元富食品有限公司	特产	否
储藏方法	密封、避光、阴凉干燥处	等级	优
规格	1*25KG	生产日期	当期
产品类别	咖啡		

让你爱上有咖啡的生活

咖啡，丰富着我们的生活，也缩短了人们彼此之间的距离，美餐之后、午间小憩时，一杯香醇的咖啡、一份报纸或杂志、一首轻松的音乐，和恋人、朋友或是家人，在一起共享温馨舒适、乐趣无穷的咖啡时光，那是一种别样的幸福。。。。。

品名：三合一咖啡

品牌：元豆

产品标准号：q/yfsp 5

生产许可证号：qs440106019517

保质期：一年

贮存条件：置于阴凉干燥处，避免阳光直射

产地：广东省广州市经济技术开发区

配料：白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、植物油脂、乳化剂）、麦芽糊精、速溶咖啡粉、葡萄糖。

三合一咖啡简易冲泡法：

- 1、将13克咖啡倒入水杯中，加热水至150毫升，搅拌均匀即可；
- 2、将15克咖啡倒入水杯中，加热水至180毫升，搅拌均匀即可。

我行为广州元豆咖啡辽宁省总代理，供应沈阳、大连、鞍山、抚顺、本溪、丹东、锦州、营口、阜新、辽阳、盘锦、铁岭、朝阳、葫芦岛等地区投币机专用原料。

销售电话：024-24116369

13998802369

13898885813

15942326161

开创自己的财富时代

## 投资回报分析：

### 杯成本分析

杯成本包括固定成本和原料成本

#### 1、固定成本：

(1) 电费：经测试夏天每制作150杯咖啡约耗电1度，冬季每80杯耗电1度。每度以工业用电0.8元计算，以冬季为例，每杯耗电量为  $1/80 = 0.012$  度，成本为  $0.012 \times 0.8 = 0.009$  元。

(2) 水费：如买桶装纯净水，谈团购一般能控制在6元/桶，每桶可制作咖啡等饮品140杯左右，每杯水成本  $6.00/140 = 0.042$  元。

(3) 纸杯：咖啡专用加固纸杯我公司特供0.08元/支。

合计每杯固定成本为： $0.009 + 0.042 + 0.08 = 0.131$ 元

2、原料成本：原料成本是咖啡等饮品成本的重要组成部分，也是能否长久留住顾客的重要基础。一杯入口浓香、卫生合格的咖啡会给顾客留下深刻印象。所以原料的选择至关重要。我们的“元豆”牌系列咖啡及饮品，全部生产工艺和流程完全按照国际质量控制标准执行，不仅全部通过国家级检验，且已获得国家qs认证，而且经专家特制出的配方特别适合中国人的口味习惯，一直深受市场好评。原料采购及其生产成本的控制，使得“元豆”牌系列咖啡及饮品在市场上不仅品质超群，而且价格也极具优势，能最大限度的保证加盟商的盈利空间。

品名	价格(元/千克)	每杯标准用量(克)	每杯成本
三合一咖啡	26	14	0.364
芋香奶茶	22	16	0.352
巧克力奶茶	22	15	0.352
橙c	18	18	0.324
水蜜桃汁	18	18	0.324
平均原料成本：0.343元/杯			

杯成本： $0.168 + 0.343 = 0.474$ 元/杯

### 收益分析：

每天杯数	单价	营业额	投入成本	日利润	月利润
30	1元	30	14	16	480
50	1元	50	24	26	780
100	1元	100	48	52	1560

低成本、高利润、无风险，全自动咖啡售贩机现已成为21世纪轻松赚钱的好项目。您可以把它作为主业，也可以作为副业来经营运作，我公司成熟的运作模式、专业的技术指导及本项目简单的运作方式，使您轻轻松松做老板，同时为下岗职工和再就业人士创造了一个高利润无风险的绝好项目，让更多的人开创属于自己的财富时代

## 咖啡知识

### 拿铁咖啡

拿铁咖啡是意大利浓缩咖啡与牛奶的经典混合，意大利人也很喜欢把拿铁作为早餐的饮料。意大利人早晨的厨房里，照得到阳光的炉子上通常会同时煮着咖啡和牛奶。喝拿铁的意大利人，与其说他们喜欢意大利浓缩咖啡，不如说他们喜欢牛奶，也只有espresso才能给普普通通的牛奶带来让人难以忘怀的味道。

意大利式拿铁咖啡(caffe latte)需要一小杯espresso和一杯牛奶(150~200毫升)，拿铁咖啡中牛奶多而咖啡少，这与cappuccino有很大不同。拿铁咖啡做法极其简单，就是在刚刚做好的意大利浓缩咖啡中倒入接近沸腾的牛奶。事实上，加入多少牛奶没有一定之规，可依个人口味自由调配。如果在热牛奶上再加上一些打成泡沫的冷牛奶，就成了一杯美式拿铁咖啡。

星巴克的美式拿铁就是用这种方法制成的，底部是意大利浓缩咖啡，中间是加热到65~75℃的牛奶，最后是一层不超过半厘米的冷的牛奶泡沫。

如果不放热牛奶，而直接在意大利浓缩咖啡上装饰两大勺牛奶泡沫，就成了被意大利人叫做espresso macchiato的玛奇哈朵咖啡。