

焦糖姐妹花 永远不分家 “焦糖珍珠奶茶” 设计方案

产品设想：在满足营养美味，消费便捷的基础上，进行焦糖珍珠跟牛奶的进一步良好搭配，增添产品风味，提高产品营养。

产品设计：自从有了奶茶,人类的快乐时间仿佛都延长了三倍,在寒风渐起的秋季,穿大大的毛衣，喝热乎乎的奶茶,看日落余晖，吹温柔晚风,这一切都温柔的刚刚好.用纯正的牛奶，封住底蕴深厚的茶叶，牛奶和茶叶层层叠加，慢慢渗入。舌尖流淌着香醇的味道，细细回味，暖意上心头，在温柔的秋日中缓缓的感觉时间的流动，这不只是单单喝奶茶，而是喝时间的菁华。

产品实施：牛奶与茶的融合，就产生了奶气茶香的奶茶。在中国、印度、英国、新加坡、马来西亚、以及台湾、香港、澳门等世界各地都有奶茶的芳香。如台湾的珍珠奶茶独具特色。奶茶兼具生奶和茶的双重营养，是家常美食之一。起源于台湾的珍珠奶茶，则于奶茶中内加入煮熟后外观乌黑晶透的粉圆，遂以“珍珠”命名，另可加入布丁、椰果、红豆等各式配料，调制特殊风味，深受大众喜爱。

材料准备

奶茶：

纯牛奶：500ml

红茶叶：50 克

白糖：30 克

珍珠：

红糖：40 克

木薯粉：100 克

水：70 克

工艺:

1.珍珠:

- 1.把红糖放进温水里搅拌（红糖颜色越深做出来的珍珠越漂亮）
- 2.加入到三分之一的木薯粉搅拌至无颗粒
- 3.然后将剩下的木薯粉都加入进去搅拌均匀
- 4.然后用手揉，揉到表面光滑就可以啦
- 5.再把木薯粉揉成一个个小珍珠，表面撒上一点干粉
- 6.煮珍珠：锅内加水煮沸，把珍珠倒进锅里煮 15 分钟，然后关火闷 8 分钟，珍珠捞出放凉水里面

2.奶茶

- 1.把糖放在锅里，用小火煮至焦糖色
- 2.加入牛奶，此时焦糖会变硬，不要紧的，煮一会就会融化
- 3.再把红茶包放进牛奶中，接着煮
- 4.最后，把珍珠放进煮好的奶茶里，珍珠奶茶就完成了

感官评价:

色泽:具有奶茶应有的色泽

滋味气味:具有乳香和茶香混合后特有的滋味、气味，无异味

组织状态:无视力可见的外来异物

1.理化指标

蛋白质: $\geq 16.5\%$

水分: $\leq 5.0\%$

2. 污染物限量

铅：0.3mg/kg

汞：0.01mg/kg

砷：0.5mg/kg

铬：0.3mg/mg

亚硝酸盐、硝酸盐：0.4mg/kg

3. 微生物指标

菌落总数/（cfu/g） ≤ 100

大肠菌群/（MPN/100g） ≤ 30

致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） 不得检出

霉菌/（cfu/g） ≤ 20

酵母/（cfu/g） ≤ 20

4. 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 M1：0.5 μ g/kg

5.

食品添加剂：的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

包装设计：包装满足方便食用，外观简洁清晰，在销售柜中可引人注意，外形美观方便食用携带的要求。

