




THANH TRÀ
THƯƠNG HIỆU TRÀ ĐẬM VỊ ĐẾN TỪ BẢO LỘC



TRÀ SỮA ĐẬM VỊ THANH TRÀ

CẨM NANG
THANH TRÀ

*Tài liệu áp dụng nội bộ theo quy chuẩn
riêng của Thương hiệu
Thời gian: tháng 8/2026*



Mục Lục Tài Liệu

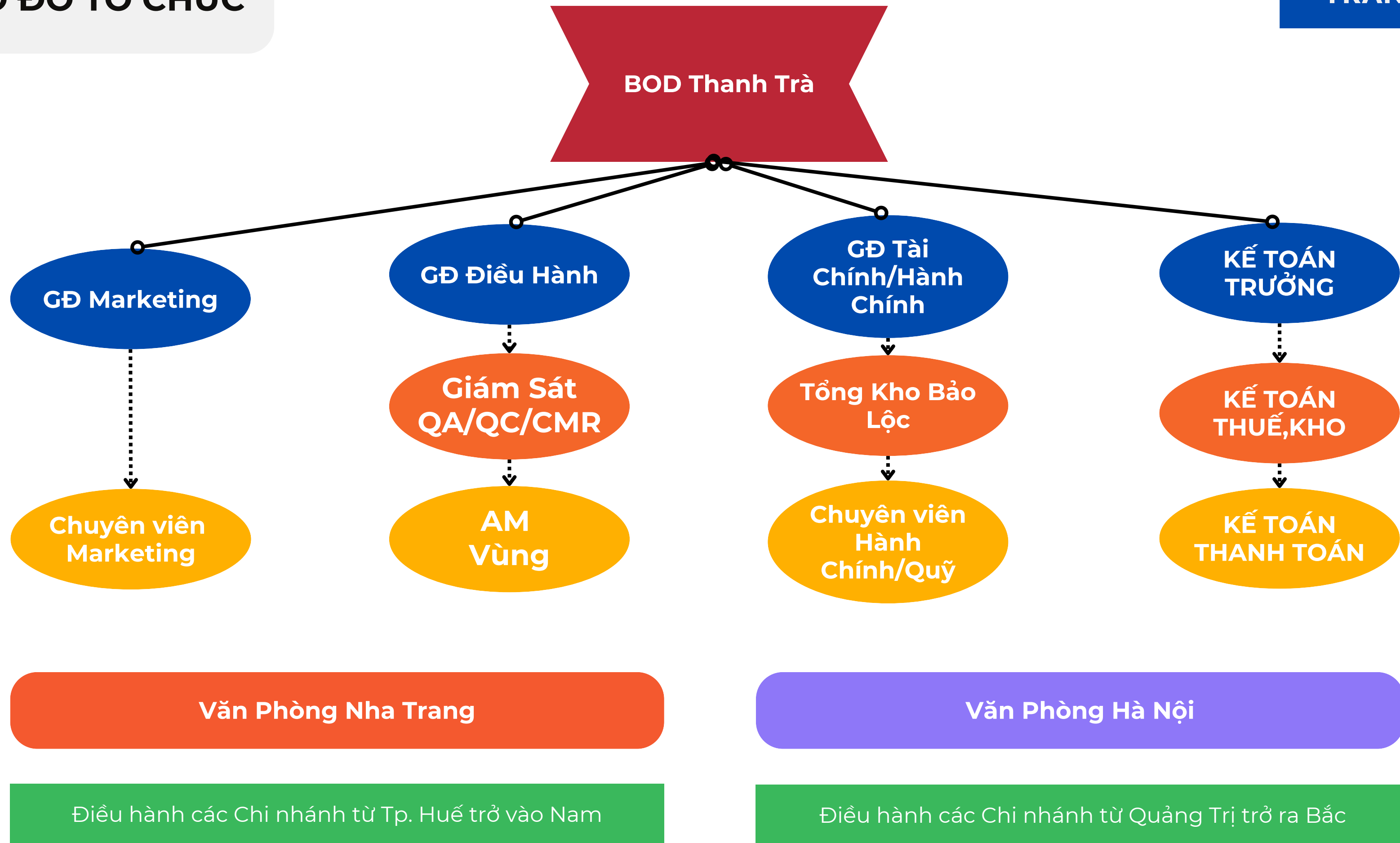
4,5,6	MENU VÀ NHÓM MENU
8	LƯU Ý THÀNH PHẨM
33	MÁY POS ORDER
34,35	CHẤM CÔNG & CHUẨN BỊ CA
9 - 32	CÔNG THỨC THANH TRÀ
36 - 41	QUY CHẾ, QUY ĐỊNH



Hello, everyone.



- Thanh Trà ra đời Tháng 6/2023 tại Tp Bảo Lộc, Lâm Đồng. Chi nhánh đầu tiên đặt tại số 73 Hà Giang, Tp Bảo Lộc. Sản phẩm Trà đậm vị với các dòng trà riêng biệt thật sự đậm như Trà Xanh, Trà Ô Long, Trà Đen, Trà Gạo Rang.
- Điểm nhấn công thức là các loại trà đậm vị chuyên biệt kết hợp Kem trứng cháy đặc trưng và Giá rẻ để dễ tiếp cận người tiêu dùng.



TRÀ SỮA ĐỘC LẠ - 700ML

TRÀ SỮA TẮM KIM SA Cốt gạo rang + trân châu Hoàng Kim	29.000
TRÀ SỮA CHÔM CHÔM Cốt Lài + Trân châu trắng + chôm chôm	25.000
TRÀ SỮA LÀI PHỦ SỈ Cốt Lài + Trân châu Olong + Tc Trắng	25.000
TRÀ SỮA SOCOLA Cốt truyền thống + trân châu trắng+ thạch socola	27.000
TRÀ SỮA TRÂN CHÂU ĐEN Cốt truyền thống + trân châu đen	23.000
TRÀ SỮA THẠCH PHÔMAI Cốt Truyền Thống + Thạch phomai + trân châu trắng	23.000
TRÀ SỮA PHOMAI TƯƠI Cốt Lài + trân châu trắng + phomai miếng+ 2 viên phomai tươi	25.000
TRÀ SỮA 5 TOPPING Cốt Truyền Thống + Tc đen + tc trắng + Thạch socola + thạch dừa + Thạch Phomai	25.000
TRÀ SỮA THỎ SƠN TUYẾT Cốt Gạo rang + trân châu Olong + trân châu Hoàng Kim + Kem trứng	35.000
TRÀ SỮA HOÀNG KIM Cốt Lài + Trân châu Hoàng Kim	25.000

MENU



TRÀ SỮA ĐẬM VỊ- 700ML



TRÀ SỮA TRUYỀN THỐNG Mức độ đậm vị : 9/10 (Săn trân châu trắng)	18.000
TRÀ SỮA LÀI THANH TRÀ Mức độ đậm vị : 10/10 (Săn trân châu trắng)	19.000
TRÀ SỮA OLONG DÀNH DÀNH Mức độ đậm vị : 8/10 (Săn hạt thủy tinh)	25.000
TRÀ SỮA GẠO RANG Mức độ đậm vị : 5/10 (Săn trân châu trắng)	25.000
TRÀ SỮA KEM TRỨNG - 700ML	
TRÀ SỮA KEM TRỨNG CHẤY Cốt truyền thống , kem trứng, tc trắng	28.000
TRÀ SỮA LÀI KEM TRỨNG CHẤY Cốt trà Lài , kem trứng , tc trắng	30.000
TRÀ SỮA OLONG KEM TRỨNG CHẤY Cốt Olong , kem trứng , tc trắng	30.000
TRÀ SỮA GẠO RANG KEM TRỨNG CHẤY Cốt gạo rang , kem trứng , tc trắng	32.000
COMBO THANH TRÀ	
COMBO 45K Trà Sữa 5 Topping + Trà sữa Chôm Chôm	45.000
COMBO 50K Trà Sữa 5 Topping + Trà Sữa Kem Trứng Cháy	50.000

TOPPING

KEM TRỨNG CHẤY	10.000
KEM CHEESE	8.000
TRÂN CHÂU TRẮNG	5.000
TRÂN CHÂU ĐEN	5.000
HẠT THUỶ TINH	5.000
THẠCH SOCOLA	5.000
TRÂN CHÂU OLONG	5.000
TRÂN CHÂU HOÀNG KIM	8.000
THẠCH DỪA	5.000
THẠCH PHÔMAI	5.000
THẠCH NỔ CỦ HĂNG	5.000
TOPPING THẬP CẨM	15.000
MIẾNG VẢI	5.000/2M
MIẾNG ĐÀO	5.000/3M
CHÔM CHÔM	5.000/2T
XOÀI THÊM	5.000
PHÔ MAI VIÊN	4.000/2V
UPSIZE	5.000



TRÀ TRẢI CÂY - 700ML

TRÀ TẮC XÍ MUỘI	15.000
TRÀ ĐÀO TƯƠI	20.000
TRÀ VẢI BẮC GIANG	20.000
TRÀ ỔI	22.000
TRÀ MĂNG CẦU	20.000
TRÀ XOÀI	22.000

SỮA TƯƠI - 700ML

SỮA TƯƠI TRÂN CHÂU ĐƯỜNG ĐEN Sữa tươi , đường đen , tc đen	25.000
SỮA TƯƠI KEM CHEESE Sữa tươi , kem cheese	30.000
SỮA TƯƠI KEM TRỨNG CHẤY Sữa tươi , kem trứng	32.000

TRÀ SỮA KEM CHEESE - 700ML

TRÀ SỮA OLONG KEM CHEESE Cốt Olong , kem cheese , tc trắng	28.000
TRÀ SỮA LÀI KEM CHEESE Cốt trà Lài , kem cheese , tc trắng	28.000
TRÀ SỮA KEM CHEESE Cốt truyền thống , kem cheese , tc trắng	26.000
TRÀ SỮA GẠO RANG KEM CHEESE Cốt gạo rang , kem cheese , tc trắng	30.000
TRÀ SỮA OREO KEM CHEESE Cốt lài , kem cheese , oreo, tc đen	35.000
TRÀ SỮA OLONG CHEESE BERRY Cốt olong , kem cheese , syrup dâu tây	29.000



LỤC TRÀ - 700ML

LỤC TRÀ	18.000
LỤC TRÀ KEM TRỨNG CHẤY	28.000
LỤC TRÀ KEM CHEESE	26.000

MATCHA - 700ML

MATCHA DỪA KHA	25.000
MATCHA OXI	25.000
CHEECHA LATTE	33.000

MỨC ĐÀ	ĐƯỜNG
ÍT ĐÀ	30%
ĐÀ RIÊNG	50%
NHIỀU ĐÀ	70%
	100%



Menu

4 Nhóm Menu Lớn



1

DÒNG **TRÀ SỮA ĐẬM VỊ**, 4 DÒNG TRÀ CÓ HƯƠNG VỊ HOÀN TOÀN KHÁC NHAU

- ĐẬM NHẤT: TRÀ SỮA LÀI - HẬU VỊ **CHÁT** NGAY KHI NЕМ Ở ĐẦU LƯỠI. KHÔNG NÊN **GIẢM NGỌT** NẾU KHÔNG UỐNG ĐƯỢC TRÀ ĐẬM
- ĐẬM VỪA: TRÀ SỮA TRUYỀN THỐNG - PHA GIỮA 2 LOẠI TRÀ CƠ BẢN - PHÙ HỢP NGƯỜI THÍCH VỊ CHÁT VỪA VÀ THÍCH **ĐẬM TRÀ NHẸ**.
- KHÔNG ĐẬM TRÀ: TRÀ GẠO RANG - TRÀ PHỐI GIỮA VỊ NƯỚC GẠO VÀ TRÀ Ô LONG MANG VỊ THƠM PHÙ HỢP NGƯỜI **KHÔNG UỐNG ĐƯỢC TRÀ**
- ĐẬM TRÀ OLONG: TRÀ OLONG PHỐI HƯƠNG HOA DÀNH DÀNH ĐEM VỊ LẠ CỦA HOA. KHI NUỐT CẢM NHẬN HẬU ĐẬM VỊ Ở CỔ - DÀNH CHO NGƯỜI THÍCH TRÀ NHẸ

2

TRÀ SỮA KEM TRỨNG CHÁY ĐẶC TRƯNG RIÊNG QUÁN - KEM TRỨNG BÉO NGẬY CÓ 1 CHÚT VỊ MẶN NHẸ KẾT HỢP CÙNG VỚI 4 DÒNG TRÀ TẠO SỰ HOÀ QUYỀN VỀ HƯƠNG VỊ

3

TRÀ TRÁI CÂY NỔI BẬT VỚI NỀN TRÀ LÀI PHỐI VỚI SYRUP & MỨT TRÁI CÂY. TRONG ĐÓ CÓ TRÀ ĐÀO, VẢI CÓ MIẾNG TRÁI CÂY ĐI KÈM. GIÁ DÒNG NÀY RẺ ĐỂ DỄ TIẾP CẬN KHÁCH HÀNG.

4

SỮA TƯƠI, LỤC TRÀ VÀ TOPPING. LỤC TRÀ DÀNH CHO KHÁCH HÀNG GIẢM CÂN. TOPPING ĐA DẠNG TỪ 3Q, TRÂN CHÂU NÂU NHƯ ĐEN, HOÀNG KIM, OLONG. CÁC LOẠI THẠCH VÈ PHÔ MAI.

Nhân viên

Thân Thiện Đồng phục Chuẩn

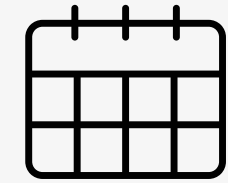


TRANG 6



B1. “THANH TRÀ XIN CHÀO”

Luôn tươi cười chào khách -
Xin đừng quên



B2. TƯ VẤN MENU, CHƯƠNG TRÌNH KHUYẾN MÃI, TÍCH ĐIỂM



B3. PHA CHẾ CHUẨN CÔNG THỨC, KIỂM TRA KỸ TRƯỚC KHI TRẢ ĐƠN



B4. CẢM ƠN VÀ HẸN KHÁCH LẦN TỚI



Lưu ý Quan trọng

TRANG 7

- Trà sữa thành phẩm cần bảo quản lạnh **24/24 và luôn cần đậy nắp**. Nếu không bảo quản lạnh → B1: Trà sữa mất vị (nếm vào toàn vị ngọt) → B2: Trà sữa có vị và mùi **Chua** → B3: Trà sữa lên men, mốc
- Công thức được dán sẵn tại quán, dù bạn có 10 năm kinh nghiệm nhưng vẫn cần nhìn công thức. Cấm tuyệt đối pha chế **theo cảm tính**. Bắt buộc dùng dụng cụ
- Khi ủ trà không được tự nhớ thời gian mà bắt buộc phải dùng đồng hồ bấm giờ. khuấy ca đong/nồi thật mạnh đảm bảo tan bột và đường. **CẤM** tuyệt đối để dụng cụ dưới nền nhà.
- Cốt Trà Trái Cây chỉ nấu đủ dùng trong ngày, cuối ngày chụp ảnh/ quay video báo huỷ hàng - (Để trà qua đêm sẽ làm trà bị đắng).
- Tất cả các loại trà sữa sau khi ủ xong cho vào bình/ ca đựng **BẮT BUỘC** phải ghi tem có những thông tin sau: **Tên trà + ngày giờ ủ**



CÔNG THỨC NẤU TOPPING



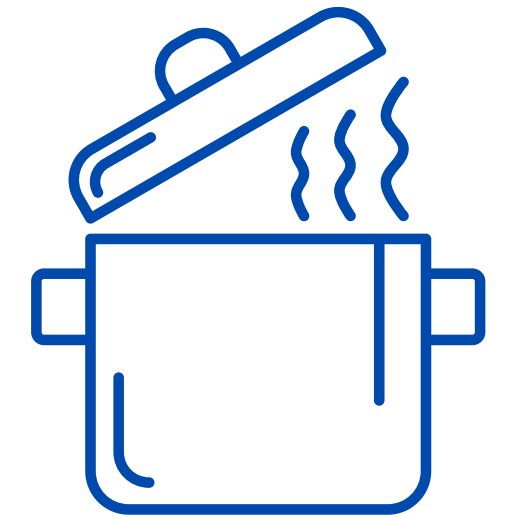
1. Trân châu đen:

Bước 1: Đun sôi 4L nước, sau đó thả 1kg Trân Châu Đen vào nấu trong vòng 25 phút (Khuấy đều cho đến khi trân châu nổi hết lên trên mặt nước rồi tắt bếp + đậy nắp ủ trong vòng 40 phút).

Bước 2: Sau khi hết 40 phút, xả lại với vòi nước lạnh.

Bước 3: Trộn đều Trân Châu với 180gram đường vàng

Bước 4: Cho Trân Châu vào nồi cơm điện, sau đó cắm điện không cần bật nút.



2. Trân châu olong:

Bước 1: Nấu 4L nước sôi, sau đó nấu 25 phút tiếp theo với 1300 độ c trên bếp (Khuấy đều cho đến khi trân châu nổi hết lên trên mặt nước rồi tắt bếp ủ trong vòng 40 phút, Đậy nắp nồi).

Bước 2: Sau khi hết 40 phút, xả lại với vòi nước lạnh.

Bước 3: Trộn đều Trân Châu với 180gram đường vàng => Thành phẩm

CÔNG THỨC NẤU TOPPING

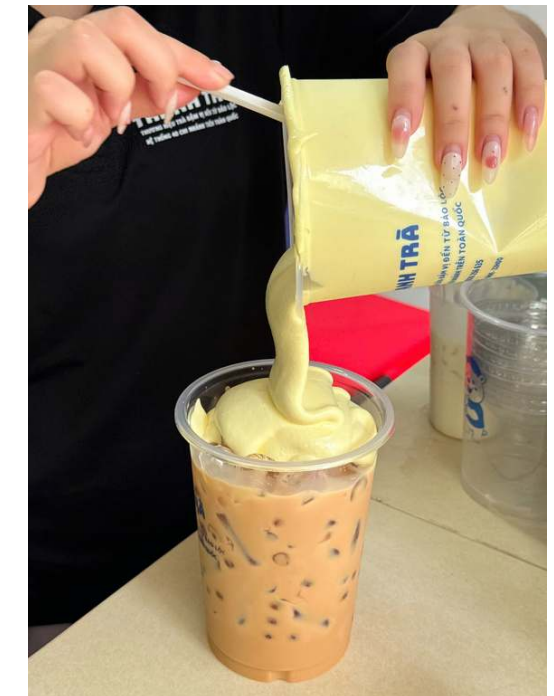


1. Trân châu hoàng kim:

Bước 1: Nấu 8L nước sôi, sau đó đổ 1kg trân châu vào nấu 25 phút tiếp theo với 2000 độ c trên bếp (Khuấy đều cho đến khi trân châu nổi hết lên trên mặt nước rồi tắt bếp ủ trong vòng 25 phút, đây nắp nồi).

Bước 2: Sau khi hết 25 phút, xả lại với vòi nước lạnh.

Bước 3: Trộn đều Trân Châu với 180gram đường vàng => Thành phẩm



2. Kem Trứng:

- Bột rich: 2 hũ
- Gói bột kem trứng: 1

Dùng thau inox, cho 1 gói bột kem trứng và 2 hũ rich vào thau, dùng máy đánh trứng đánh cho tơi (bông) thì ngưng.

Lưu ý: - Luôn luôn bảo quản ở nhiệt độ lạnh để kem trứng không bị chảy nước
- Kem trứng đạt là khi nhấc máy đánh trứng lên - kem trứng không chảy

CÔNG THỨC NẤU TOPPING



1. Kem Cheese

- 200 Gram Bột phô mai
- 200 ML Sữa Tươi
- 200 ML Rich



Dùng thau inox, cho tất cả nguyên liệu trên vào thau, dùng máy đánh trứng đánh tan hỗn hợp thì ngưng.

Lưu ý: - Luôn luôn bảo quản ở nhiệt độ lạnh để kem không bị chảy nước
- Không đánh quá lâu tránh bị đặc



2. Công thức nấu đường đen/ đường vàng:

Lưu ý: Đường đen dùng để bán sữa tươi, đường vàng dùng để bán trà trái cây

- Đun sôi 600ml nước => Đổ 1kg đường đen/ đường vàng => Nấu cho đến khi tan hết đường => Thành phẩm đường đen/ đường vàng => Để thiết nguội sau đó mới cho vào bình đựng.



CÔNG THỨC NẤU TOPPING

TRANG 11



1. Thạch phô mai/ Rau câu phô mai:

- Phô mai tươi (bảo quản ở trong tủ lạnh để dễ cắt hơn)
- Đường: 90 gram
- Rau câu: 1 gói
- Nước sôi: 700ml
- Syrup: 30ml



Cách nấu:

- **Bước 1:** Cắt nhỏ 1 cục phô mai chia đều **1 khay**
- **Bước 2:** Đổ 1 gói bột rau câu và 90gram đường vào trộn đều
- **Bước 3:** Đong 700ml nước vào và khuấy liên tục đến khi hỗn hợp được tan hết
- **Bước 4:** Đổ 30ml syrup (xoài hoặc đào) vào khuấy đều và đổ vào khuôn => Bảo quản trong tủ mát.
- **Nấu nước sôi ở nhiệt độ 80-100 độ C (nồi hoặc ấm siêu tốc)**

CÔNG THỨC NẤU TOPPING



1. Cách nấu phô mai tươi:

Bước 1: Ngâm 35 Gram Gelatin trong 200ml nước lọc trong vòng 20 phút để nở bột. (Lưu ý: nhớ khuấy đều cho hỗn hợp đồng nhất).

Bước 2: Nghiền thật nhuyễn 3 miếng phô mai con bò cười cùng với 200ml sữa tươi. Sau khi sữa tươi và phô mai hoà quyện vào nhau thì cho thêm 200ml sữa tươi vào hỗn hợp rồi khuấy đều.

Bước 3: Sau đó cho 300ml Rich + 100gram đường + Gelatin đã ngâm ở bước 1 vào hỗn hợp ở bước 2.

Bước 4: Bật bếp và để nhỏ lửa nhất nấu trong vòng 30 phút.

Lưu ý: - Trong lúc nấu, nhớ khuấy nhẹ để hỗn hợp hoà tan với nhau và không làm sữa bị đọng lại dưới đáy nồi.

- Để hỗn hợp vừa đủ nóng, không đun sôi vì sẽ mất vị ngon của sữa.

Lưu ý Thành Phẩm



- Trà sữa Truyền Thống, Olong, Gạo Rang phải đảo dầm trà 3 lần, cách 10 phút dầm 1 lần và cần ép cốt khi vắt trà. Riêng Trà Lài **KHÔNG CẦN** dầm và ép/nhấn trà **TRÁNH BỊ ĐẮNG**.
- Kem trứng đánh **ĐẠT** là khi đánh xong nhấc máy đánh trứng lên mà kem trứng **không chảy**.
- **Đánh Kem Trứng** xong phải luôn luôn bảo quản ở nhiệt độ lạnh để kem **KHÔNG BỊ CHẢY NƯỚC**, khi sử dụng sẽ không bị hoà tan với trà sữa.
- Khi làm các loại trà sữa kem trứng, cần phải rắc đều 1 lớp đường vàng trên bề mặt kem trứng sau đó mới tiến hành khò để cho đường chảy ra, chuyển sang màu hơi nâu và có mùi thơm caramel (**KHÔNG NÊN** dồn đường vào một chỗ và khò quá lâu sẽ làm lớp kem bị đắng).
- Phải dùng vòng khè khi làm trà sữa kem trứng để không bị cháy ly.
- Đánh Kem Cheese chỉ cần đánh tầm 30s và **KHÔNG ĐƯỢC ĐÁNH ĐẶC**.
- Khi sử dụng Kem Cheese, định lượng được sử dụng bằng muỗng cho khách của quán.

Lưu ý Thành Phẩm



- Khi nấu trân châu phải khuấy đều trân châu nổi hết lên mặt nước để trân châu không bị dính vào nhau và bị dính đáy nồi. Khi trân châu đã nổi lên mặt nước rồi vẫn phải khuấy đều để trân châu chín bên trong và được mềm dẻo.
- Khi ủ trân châu xong, bắt buộc phải rửa sạch trân châu bằng nước lạnh để loại bỏ bột nhột.
- Khi nấu trân châu đen phải bỏ vào nồi cơm điện và nhớ ghim điện để ủ nóng trân châu, không bị cứng.
- Khi đánh matcha, phải ray qua lược để đảm bảo không còn bột chưa tan.
- Khi làm sữa tươi trân châu đường đen phải bỏ đá trước rồi mới cho sữa tươi vào.
- Không nên đánh sẵn cốt matcha trước theo số lượng lớn sẽ khiến matcha bị tách lớp và tanh sẽ không ngon.
- Tất cả topping phải đảm bảo nhiệt độ lạnh, nếu để ở ngoài lâu sẽ làm nhột và chua topping. Nhất là thạch phô mai sẽ bị nhột và phô mai tươi sẽ bị chảy nước.

CÔNG THỨC

Ủ TRÀ



Cách Ủ trà sữa Truyền Thống/ Lài/ Olong/ Gạo Rang

- **Bước 1:** Sử dụng 1 gói trà Truyền thống/ Lài/ Olong/ Gạo Rang bỏ vào túi trà.
- **Bước 2:** Nấu 2L nước sôi, sau đó đổ vào ca đựng trà, rồi thả túi trà vào và đậy nắp ủ 40 phút. (Khi bỏ vào đảo dầm trà 3 lần, cách 10phút dầm 1 lần)

Lưu ý: Nhớ cài đặt đồng hồ hẹn giờ để canh thời gian chuẩn nhất.

- **Bước 3:** Sau 40 phút, lấy túi trà ra và đổ bịch “Bột Nhỏ” vào (nhớ lấy hết nước trà trong túi để ủ) => Khuấy đều cho đến khi tan hết bột => Bỏ đá bi/ống vào đến mực 3L của bình trà, khuấy tan cho tan hết đá => Thành phẩm được 3L trà sữa Truyền Thống/ Lài/ Olong/ Gạo Rang.

Cách Ủ Cốt Trà Trái Cây để pha Trà Trái Cây:

- **Bước 1:** Sử dụng 50gram trà Lài để vào túi trà.
- **Bước 2:** Nấu 1L nước sôi, sau đó đổ vào bình đựng trà, rồi thả túi trà vào và đậy nắp ủ 10 phút => Để nguội và sử dụng để bán các loại trà trái cây.

Lưu ý: Nếu tăng số lượng trà thì lượng nước sôi tăng theo, thời gian ủ trà KHÔNG ĐỔI.

TÓM TẮT

NHÓM CÁC TRÀ SỮA



TRANG 16

1. Các món dùng Cốt Trà Sữa Truyền Thống:

- Trà Sữa Truyền Thống
- Trà Sữa Socola
- Trà Sữa 05 Topping
- Trà Sữa Thạch Phô Mai
- Trà Sữa Kem Trứng Cháy
- Trà Sữa Kem Cheese
- Trà Sữa Trân Châu Đen

2. Các món dùng Cốt Trà Sữa Gạo Rang:

- Trà Sữa Gạo Rang
- Trà Sữa Tăm Kim Sa
- Trà Sữa Thổ Sơn Tuyết
- Gạo Rang Kem Trứng Cháy
- Gạo Rang Kem Cheese

1. Các món dùng Cốt Trà Sữa Lài:

- Trà Sữa Lài
- Trà Sữa Chôm Chôm
- Lài Phú Sĩ Trân Châu Olong
- Trà Sữa Hoàng Kim
- Lài Kem Trứng Cháy
- Lài Kem Cheese
- Trà Sữa Phô Mai Tươi
- Oreo Kem Cheese
- Trà Sữa Kem Hạt Dẻ

2. Các món dùng Cốt Trà Olong:

- Trà Sữa Olong
- Trà Sữa Olong Kem Trứng Cháy
- Olong Kem Cheese
- Trà Sữa Mangolong

CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 17



1. Trà Sữa Truyền Thống/ Lài/ Olong/ Gạo Rang:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml trà sữa + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml trà sữa + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng

2. Trà Sữa Socola: Quét 20ml sốt socola xung quanh mặt ly

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Truyền Thống + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + $\frac{1}{2}$ vá thạch socola
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml trà sữa Truyền Thống + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + $\frac{1}{2}$ vá thạch socola

3. Trà Sữa Trân Châu Đen:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Truyền Thống + 1 vá trân châu đen
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml trà sữa Truyền Thống + 1 vá trân châu đen

4. Trà Sữa Chôm Chôm:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Lài + 10ml sirup Hazenut + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 tép chôm chôm
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Lài + 10ml sirup Hazenut + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 tép chôm chôm

CÔNG THỨC CÁCH PHA CHẾ

TRANG 18



1. Trà Sữa Lài Phú Sĩ Trân Châu Olong:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu olong
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu olong

2. Trà Sữa Hoàng Kim:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu hoàng kim
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu hoàng kim



3. Trà Sữa Phô Mai Tươi: Quét 1 Viên Phô Mai Con Bò Cười quanh thành ly

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 viên phô mai tươi
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 viên phô mai tươi

4. Trà Sữa Thạch Phô Mai:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Truyền thống + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 3 viên thạch p/mai
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Truyền thống + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 3 viên thạch p/mai

5. Trà Sữa Tắm Kim Sa:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Gạo Rang + $\frac{1}{2}$ vá trân châu hoàng kim
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Gạo Rang + $\frac{1}{2}$ vá trân châu hoàng kim

CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 19



1. Trà Sữa Thỏ Sơn Tuyết:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Gạo Rang + 1 vá kem trứng cháy + $\frac{1}{2}$ vá trân châu olong + $\frac{1}{2}$ trân châu hoàng kim
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Gạo Rang + 1 vá kem trứng cháy + $\frac{1}{2}$ vá trân châu olong + $\frac{1}{2}$ trân châu hoàng kim

2. Trà Sữa 05 Loại Topping: bao gồm $\frac{1}{2}$ vá trân châu đen + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + $\frac{1}{2}$ vá thạch dừa + $\frac{1}{2}$ thạch socola + 1 viên thạch phô mai

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Truyền Thống + tất cả các loại topping kể trên
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Truyền Thống + tất cả các loại topping kể trên

3. Trà Sữa Oreo Kem Chesse:

- **Ly 700ml:** Đong 200ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu đen => Cho đá vào => Thêm 1 vá kem cheese + 2 muỗng vụn bánh oreo
- **Ly 1000ml:** Đong 300ml Trà Sữa Lài + $\frac{1}{2}$ vá trân châu đen => Cho đá vào => Thêm 1 vá kem cheese + 2 muỗng vụn bánh oreo

CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

1. Trà Sữa Mangolong

Ly 700ml: 30ml Sinh tố Xoài + 10ml Sirup Xoài. Cho hỗn hợp xuống đáy cốc quét xung quanh thành cốc + cho đá => 200ml Trà sữa Olong dành dành => 10ml Sinh tố Xoài + ½ muỗng trân châu trắng

Ly 1000ml: 40ml Sinh tố Xoài + 20ml Sirup Xoài. Cho hỗn hợp xuống đáy cốc quét xung quanh thành cốc + cho đá => 300ml Trà sữa Olong dành dành => 10ml Sinh tố Xoài + ½ muỗng trân châu trắng



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

1. Trà Sữa + Kem Trứng Cháy

Ly 700ml: 200ml Cốt Trà Sữa (Truyền Thống/Lài/Olong/Gạo Rang) + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng => 1 vá kem trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel

Ly 1000ml: 300ml Cốt Trà Sữa (Truyền Thống/Lài/Olong/Gạo Rang) + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng => 1 vá kem trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel

2. Trà Sữa + Kem Cheese

Ly 700ml: 200ml Cốt Trà Sữa (Truyền Thống/Lài/Olong/Gạo Rang) + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 muỗng kem cheese

Ly 1000ml: 300ml Cốt Trà Sữa (Truyền Thống/Lài/Olong/Gạo Rang) + $\frac{1}{2}$ vá trân châu trắng + 2 muỗng kem cheese

Lưu ý: dùng muỗng dành cho khách



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

1. Sữa Tươi Trân Châu Đường Đen

Ly 700ml: 30ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 150ml Sữa Tươi

Ly 1000ml: 40ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 250ml Sữa Tươi

2. Sữa Tươi Kem Trứng Cháy

Ly 700ml: 30ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 150ml Sữa Tươi + 1 vá Kem Trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel

Ly 1000ml: 40ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 250ml Sữa Tươi + 1 vá Kem Trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel



CÁCH PHA CHẾ

1. Sữa Tươi Kem Cheese

Ly 700ml: 30ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 150ml Sữa Tươi + 2 muỗng Kem Cheese

Ly 1000ml: 40ml nước đường đen quét quanh thành ly + 1 vá trân châu đen => Cho đá vào => Cho 250ml Sữa Tươi + 2 muỗng Kem Cheese

2. Trà Đa Mé

Ly 700ml: 20ml đường + 30 sirup + 30 nước cốt me + 100 cốt Trà Lài + 50ml nước lọc + 30ml cốt tắc + 1 muỗng đậu phộng

Ly 1000ml: 30ml đường + 40 sirup + 40 nước cốt me + 150 cốt Trà Lài + 100ml nước lọc + 30ml cốt tắc + 1 muỗng đậu phộng

3. Trà Đa Mé Kem Chesees

Ly 700ml: 20ml đường + 30 sirup + 30 nước cốt me + 100 cốt Trà Lài + 50ml nước lọc + 30ml cốt tắc + 1 muỗng kem cheese + 1 muỗng đậu phộng

Ly 1000ml: 30ml đường + 40 sirup + 40 nước cốt me + 150 cốt Trà Lài + 100ml nước lọc + 30ml cốt tắc + 1 muỗng kem cheese + 1 muỗng đậu phộng

CÔNG THỨC

TRANG 24

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

1. Những Công Thức ghi trên áp dụng cho Độ Ngọt 100% & 70%
2. Đối với **Độ Ngọt 50% & 30%** thì áp dụng Công Thức sau:
Đối với ly 700ml: 150ml trà sữa + 50ml cốt Trà Trái Cây
Đối với ly 1000ml: 250ml trà sữa + 50ml cốt Trà Trái Cây
=> Định lượng tất cả các loại topping trong trà sữa giữ nguyên theo các công thức nêu trên từ trang 18 đến 23
3. Đối với Sữa Tươi và các món Trà Sữa Kem Trứng nên tư vấn khách để đá chung hạn chế để đá riêng tránh làm tan chảy kem.
4. Đối với món Trà Sữa Thổ Sơn Tuyết, nếu hết 1 trong 2 loại trân châu olong hoặc hoàng kim thì bắt buộc phải gọi khách để tư vấn đổi sang loại trân châu khác.
5. Sữa Tươi nếu độ ngọt 30% & 50% giảm đường đen xuống còn 20ml còn lại tất cả các định lượng khác giữ nguyên.



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 25

1. Lọc Trà

Ly 700ml: 40ml nước đường + 100ml cốt Trà Lài + 50ml nước lọc

Ly 1000ml: 50ml + 150ml cốt Trà Lài + 100ml nước lọc

2. Lọc Trà Kem Trứng Cháy

Ly 700ml: 40ml nước đường + 100ml cốt Trà Lài + 50ml nước lọc + 1 vá Kem Trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel

Ly 1000ml: 50ml + 150ml cốt Trà Lài + 100ml nước lọc + 1 vá Kem Trứng + rắc đều 1 lớp đường mỏng => Khò cháy lớp đường thành caramel

Công thức trên áp dụng Độ Ngọt 100% & 70%.

Nếu Độ Ngọt 50% & 30% thì tất cả các định lượng cốt Trà & nước lọc giữ nguyên, thay đổi định lượng đường như sau:

Ly 700ml: còn 20ml đường

Ly 1000ml còn 30ml đường



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 26

1. Lọc Trà Kem Cheese

Ly 700ml: 40ml nước đường + 100ml cốt Trà Lài + 50ml nước lọc + 2 muỗng Kem Cheese

Ly 1000ml: 50ml + 150ml cốt Trà Lài + 100ml nước lọc + 2 muỗng Kem Cheese

2. Lọc Trà Bí Đào

Ly 700ml: Cân 20g hạt chia đã ngâm vào cốc trước+ 30ml sirup bí đào + 20ml nước đường + 100ml cốt trà lài + 50ml nước lọc vào khuấy đều

Ly 1000ml: Cân 20g hạt chia đã ngâm vào cốc trước+ 40ml sirup bí đào + 30ml nước đường + 150ml cốt trà lài + 100ml nước lọc vào khuấy đều

Cách ủ hạt chia: Cân 20g hạt chia ngâm với 200ml nước nóng. Sau 10 phút có thể dùng được, bảo quản ở trong tủ lạnh. Qua 1 đêm kiểm tra lại hạt chia đã ngâm có bị mùi hay không.

Công thức trên áp dụng Độ Ngọt 100% & 70%.

Nếu Độ Ngọt 50% & 30% thì tất cả các định lượng cốt Trà & nước lọc giữ nguyên, thay đổi định lượng đường như sau:

Ly 700ml: còn 20ml đường

Ly 1000ml còn 30ml đường



CÔNG THỨC CÁCH PHA CHẾ

TRANG 27



Tóm tắt công thức như sau: 20ml sirup + 30ml sinh tố + 20ml nước đường + 30ml syrup Tắc + 100ml cốt Trà Lài + 50ml nước lọc (áp dụng ly 700ml)

TÊN MÓN	SYRUP (ml)	SINH TỐ (ml)	NƯỚC ĐƯỜNG (ml)	Syrup Tắc (ml)	CỐT TRÀ LÀI (ml)	NƯỚC LỌC (ml)	TOPPING
Trà Tắc Xí Muội	0	30	20	30	100	50	0
Trà Ổi	0	30	20	30	100	50	0
Trà Đào	20	30	20	30	100	50	2 miếng đào
Trà Vải	20	30	20	30	100	50	2 trái vải
Trà Xoài	20	30	20	30	100	50	2 muỗng xoài

CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 28

Tóm tắt công thức như sau: 30ml sirup + 40ml sinh tố + 30ml nước đường + 40ml syrup Tắc + 150ml cốt Trà Lài + 100ml nước lọc (áp dụng ly 1000ml)

TÊN MÓN	SYRUP (ml)	SINH TỐ (ml)	NƯỚC ĐƯỜNG (ml)	Syrup Tắc (ml)	CỐT TRÀ LÀI (ml)	NƯỚC LỌC (ml)	TOPPING
Trà Tắc Xí Muội	0	40	30	40	150	100	0
Trà Ổi	0	40	30	40	150	100	0
Trà Đào	30	40	30	40	150	100	2 miếng đào
Trà Vải	30	40	30	40	150	100	2 trái vải
Trà Xoài	30	40	30	40	150	100	2 múỗng xoài

CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

1. Matcha Latte (Dịu Kha/ Ori)

Áp Dụng Ly 700ml

Bước 1: Cân 4gram bột Matcha (khách dùng loại nào thì lấy loại đó vào ca đong 250ml).

Bước 2: Đong 30ml nước sôi + 10ml nước lọc nguội đổ vào bột Matcha đã cân ở bước 1.

Bước 3: Dùng cây đánh, đánh cho thiệt tan bột matcha tầm 30s - 1phút (có thể dùng máy đánh trứng để đánh, chỉ cần dùng 1 que)

Bước 4: Đong 100ml sữa tươi + 20ml rich + 30ml nước đường + 50ml TRÀ SỮA LÀI => Khuấy đều hỗn hợp => Sau đó đổ đá vào gần đầy ly.

Bước 5: Để rây/lược lên ly sau đó đổ Matcha qua rây để lược lại



CÔNG THỨC CÁCH PHA CHẾ

1. Matcha Latte (Dịu Kha/ Ori)

Áp Dụng Ly 1000ml

Bước 1: Cân 6gram bột Matcha (khách dùng loại nào thì lấy loại đó vào ca đong 250ml).

Bước 2: Đong 40ml nước sôi + 20ml nước lọc nguội đổ vào bột Matcha đã cân ở bước 1.

Bước 3: Dùng cây đánh, đánh cho thật tan bột matcha tầm 30s - 1phút (có thể dùng máy đánh trứng để đánh, chỉ cần dùng 1 que)

Bước 4: Đong 150ml sữa tươi + 30ml rich + 40ml nước đường + 70ml TRÀ SỮA LÀI => Khuấy đều hỗn hợp => Sau đó đổ đá vào gần đầy ly.

Bước 5: Để ray/lược lên ly sau đó đổ Matcha qua ray để lược lại



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

TRANG 31

2. Cheecha Latte

Áp Dụng Ly 700ml

Bước 1: Cân 4gram bột Matcha Ori

Bước 2: Đong 30ml nước sôi + 10ml nước lọc nguội đổ vào bột Matcha đã cân ở bước 1.

Bước 3: Dùng cây đánh, đánh cho thiệt tan bột matcha tầm 30s - 1phút (có thể dùng máy đánh trứng để đánh, chỉ cần dùng 1 que)

Bước 4: Đong 100ml sữa tươi + 20ml rich + 30ml nước đường + 50ml TRÀ SỮA LÀI => Khuấy đều hỗn hợp => Sau đó đổ đá vào gần đầy ly.

Bước 5: Để ray/lược lên ly sau đó đổ Matcha qua ray để lược lại + 1 vá nhỏ kem cheese



CÔNG THỨC

CÁCH PHA CHẾ

2. Cheecha Latte

Áp Dụng Ly 1000ml

Bước 1: Cân 6gram bột Matcha Ori

Bước 2: Đong 40ml nước sôi + 20ml nước lọc nguội đổ vào bột Matcha đã cân ở bước 1.

Bước 3: Dùng cây đánh, đánh cho thiệt tan bột matcha tầm 30s - 1phút (có thể dùng máy đánh trứng để đánh, chỉ cần dùng 1 que)

Bước 4: Đong 150ml sữa tươi + 30ml rich + 40ml nước đường + 70ml TRÀ SỮA LÀI => Khuấy đều hỗn hợp => Sau đó đổ đá vào gần đầy ly.

Bước 5: Để ray/lược lên ly sau đó đổ Matcha qua ray để lược lại + 1 vá nhỏ kem cheese



QUY TRÌNH HUỖ HÀNG



1. Các trường hợp được phép huỷ

- Nguyên liệu bị chuột hoặc côn trùng cắn phá (bao bì, ly, topping, bột...).
- Nguyên liệu quá hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu biến chất, mốc, có mùi lạ.
- Bao bì hư hỏng, rách, nứt, không đảm bảo chất lượng.
- Nguyên liệu bị nhiễm bẩn hoặc không đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Quy trình & Báo cáo huỷ nguyên vật liệu

Bước 1: Bỏ lên cân, chụp ảnh (toàn cảnh, cận cảnh, nguyên nhân).

Bước 2: Quay video huỷ hàng

Bước 3: Gửi hình ảnh/ video báo cáo vào nhóm nội bộ/Zalo theo quy định.

Bước 4: Ghi lại vào sổ tồn: Ngày huỷ, chi nhánh, tên nguyên liệu, số lượng.

Máy Bấm Order



MÁY BẤM ORDER BAO GỒM

- Phần mềm bấm bill
- Các app giao hàng.

TRANG 34

MÁY IN TEM

- Sau khi bấm order sẽ ra tem, dán tem lên ly và nhìn theo tem pha chế

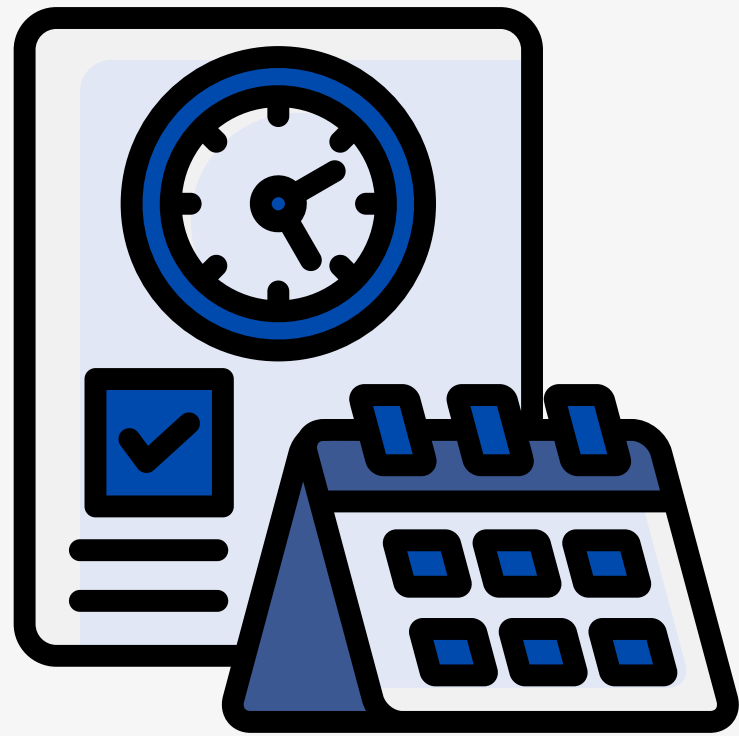
CÁCH XỬ LÝ LỖI MÁY IN VÀ PHẦN MỀM

- Nếu không in được tem: B1: Kiểm tra Mạng có kết nối đúng chưa? B2: Kiểm tra máy in tem có cắm dây mạng chưa? B3: có cắm nguồn cho máy in chưa? Nếu vẫn không được gọi theo hotline dưới:
- Kiotviet : 19006522
- Máy in tem : 19006522

Máy In Tem



Chấm Công Phần Mềm



Chuẩn Bị Ca Làm Việc

- Các bạn nhân sự mới cần cung cấp số điện thoại và họ tên, tiến hành tạo mã chấm công và mã nhân sự
- Sau khi hướng dẫn và tạo mã xong tiến hành xếp ca làm việc. Nhân viên cần quét mã QR để chấm công vào ca và khi hết ca
- Ca Làm việc sẽ chia theo tuần, nhân viên cần chuẩn bị lịch và báo lại các bộ phận xếp ca vào **chủ nhật hàng tuần**.
- **Lưu ý khi làm việc nhớ chấm công đầy đủ**

Quy Chế Thanh Trà Bàn Cần Biết



1

• TÁC PHONG NHÂN VIÊN

- ĐỒNG PHỤC ĐÚNG QUY ĐỊNH : QUẦN DÀI, ÁO CÔNG TY YÊU CẦU, NỮ BUỘC TÓC GỌN GÀNG.
- KHÔNG SỬ DỤNG ĐIỆN THOẠI, ĐÙA GIỖN, CÓ THÁI ĐỘ VỚI KHÁCH VÀ NHÂN VIÊN GIAO HÀNG.
- VỆ SINH SẠCH SẼ, GỌN GÀNG TỪNG KHU VỰC KHI HOÀN THÀNH ĐƠN.
- LÀM VIỆC HOÀ ĐỒNG KHÔNG TRANH CÃI VỚI ĐỒNG NGHIỆP
- MỞ CỬA, ĐÓNG CỬA QUÁN ĐÚNG GIỜ QUY , TẮT CÁC THIẾT BỊ ĐIỆN, NƯỚC TRƯỚC KHI RA

2

PHA CHẾ

- PHA CHẾ ĐÚNG THEO YÊU CẦU CỦA KHÁCH ĐƯỢC IN TRÊN TEM.
- DÁN TEM ĐẦY ĐỦ, KIỂM TRA ĐƠN MỖI GIAO CHỖ KHÁCH
- KIỂM TRA NGUYÊN LIỆU THÔNG BÁO CHO BỘ PHẬN KHO QUỸ NẾU THIẾU HÀNG.

3

CAMERA, GIÁM SÁT

GIÁM SÁT SẼ KIỂM TRA HÀNG NGÀY 24/24 KHI PHÁT HIỆN LỖI TỪ CÔNG THỨC, VỆ SINH, TƯ VẤN KHÁCH HÀNG,.. SẼ LÀM PHIẾU GHI LẠI VÀ ĐƯA RA QUY CHẾ PHẠT.

4

HẠN CHẾ LỖI KHI LÀM VIỆC. CÁC BẠN SẼ CÓ PHIẾU GIẢI TRÌNH ĐỂ PHẢN HỒI LẠI VỀ CÔNG TY ĐỂ GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ. CHÚ Ý GIẢI TRÌNH TỪNG VẤN ĐỀ MỘT, GIẢI TRÌNH TRỌNG TÂM CÓ KÍNH NGŨ.

Nhiệm Vụ Từng Ca



- **CA SÁNG**

1. TEST TRÀ SỮA + TOPPING (BÁO CÁO HÌNH ẢNH)
2. NẤU TRÂN CHÂU
3. LAU DỌN CỬA HÀNG
4. Ủ TRÀ, ĐÁNH KEM CHEESE + KEM TRỨNG + TOPPING (CHUẨN BỊ CA KẾ TIẾP)
5. VỆ SINH CUỐI CA ĐỂ BÀN GIAO

- **CA CHIỀU**

1. NẤU TOPPING THÊM NẾU HẾT
2. Ủ TRÀ, ĐÁNH KEM CHEESE + KEM TRỨNG (CHUẨN BỊ CHO CA KẾ TIẾP)
3. LAU DỌN CỬA HÀNG
4. VỆ SINH CUỐI CA ĐỂ BÀN GIAO

- **CA TỐI**

1. Ủ TRÀ, ĐÁNH KEM CHEESE + KEM TRỨNG (CHUẨN BỊ CHO CA SÁNG)
2. KIỂM HÀNG NGUYÊN LIỆU HẾT GỬI ĐẶT HÀNG
3. DỌN DẸP VỆ SINH CỬA HÀNG, KHOÁ CỬA CẨN THẬN

- **YÊU CẦU:** CA TỐI BẬT ĐÈN BẢNG HIỆU ĐÚNG GIỜ, MỖI CA LÀM VIỆC SẼ VÀO TEST TRÀ VỚI TOPPING KHI VÀO CA.

- KHI VÀO CA NHỚ CHẤM CÔNG ĐẦY ĐỦ, KẾT CA MỞ CA ĐÚNG HƯỚNG DẪN

Bảng Định Lượng Hàng Hoá

- 1. Đây là bảng quy chuẩn chung. Tùy vào mỗi chi nhánh nguyên liệu sẽ có định lượng riêng nhưng vẫn theo công thức chung trên bảng
- 2. Nhân viên cần làm đúng theo công thức đã ban hành. Đảm bảo đầu vào và ra nguyên liệu khớp nhau.
- 3. Trường hợp lệch Chi nhánh có trách nhiệm đền bù theo giá mua sản phẩm ban đầu.

Nguyên Liệu	Định Lượng Nhà Sản Xuất	Định Lượng Theo Công Thức	Quy Chuẩn Bán Ra
TRÂN CHÂU TRẮNG (GÓI)	1472g	34G	38-45 LY
TRÂN CHÂU ĐEN (GÓI)	100g chưa nấu=180g nấu	35-40g	4-6 LY
TRÂN CHÂU HOÀNG KIM (GÓI)	100g chưa nấu=180g nấu	45G	4-6 LY
THẠCH NỔ CỬ NẰNG	593g	30g/1 ly	17-19 Ly
HAZENUT (CHAI)	750ml	10ML	70-75 LY
THẠCH DỪA (GÓI)	1102g	35-38g	25-29 LY
THẠCH SOCOLA (HỦ)	1500g	38g	35-40 LY
HẠT THUYẾT TINH (HỦ)	2300g	32G	55-65 LY
SỮA TƯƠI (HỘP)	1000ml	Matcha 100ml/ sữa tươi 150	10 ly matcha/6 ly sữa tươi
SỐT SOCOLA (CHAI)	860ml	20ml	40-45 LY
TRÂN CHÂU OLONG (GÓI)	100g chưa nấu=180g nấu	45g	4-6 Ly
SINH TỔ ĐÀO (CHAI)	1000 ml	30ML	30-35 LY
SINH TỔ VẢI (CHAI)	1000 ml	30ML	30-35 LY
SINH TỔ ỔI (CHAI)	1000 ml	30ML	30-35 LY
SINH TỔ MĂNG CẦU (CHAI)	1000 ml	30ML	30-35 LY
SIRUP MĂNG CẦU (CHAI)	700ml	20ml	30-35 LY
SIRUP ĐÀO (CHAI)	730ml	20ml	30-37 LY
SIRUP VẢI (CHAI)	730ml	20ml	30-37 LY
SINH TỔ DÂU	1000ml	20ml	45-50 LY
TẮC XÍ MUỘI (HỘP)	600g	20ml	40-45 LY
BỘT MILK FOAM	100g bột + Đánh Lỏng	30g =mức bằng thìa topping	11 LY
ĐÀO LON (LON)	36 miếng (6 Miếng lớn)	2 Miếng	16 - 20 LY
VẢI LON (LON)	15 - 20 miếng	2	7 - 10 LY
CHÔM CHÔM (LON)	20 tép	2	10 LY
KEM TRỨNG	1 gói = 1055gram	46gr	23 LY
ĐÁ	25kg	336g	65-70 ly

Bảng Báo Giá
Thiết Bị Quán

- Tài sản Công ty gồm: mặt bằng, các công cụ, dụng cụ làm việc, trang thiết bị máy móc, hàng hoá, nguyên vật liệu, doanh thu hàng ngày (tiền mặt).
- Khi phát hiện xảy ra hư hỏng, mất mát tài sản, phải báo ngay cho người trực tiếp quản lý để xử lý.
- Nếu xảy ra hư hỏng do lực tác động, nhân viên đền lại cho công ty theo số tiền đã ban hành
- Nếu dụng cụ hư hỏng không do tác động vật lý, vui lòng báo cấp quản lý để lên phương án sửa chữa kịp thời.
- Tiền mặt tại quán không tự động chi cho bất cứ khoản chi nào, khi chưa có sự đồng ý của bộ phận kho quỹ

Tủ Lạnh	15.000,000 đ
Máy Tính Bảng	8.000,000 đ
Máy In	3.000,000 đ
Máy đánh trứng	1.000,000 đ
Bếp Từ	2.000,000 đ
Nồi Cơm Điện	500,000 đ
Thùng Đá	700,000 đ
Nồi Inox Lớn	500,000 đ
Nồi Inox nhỏ	400,000 đ
Cân 30kg	500,000 đ
Ấm siêu tốc	350,000 đ

An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị pha chế
- Bảo quản nguyên vật liệu đúng quy định
- Trà sữa, Topping... phải có nắp đậy tránh côn trùng, bụi bẩn, hư hỏng
- Thùng đựng và lưu trữ đá phải luôn ở trạng thái sạch sẽ(vệ sinh cuối ca hằng ngày)
- Không dùng thực phẩm, nguyên vật liệu đã quá hạn sử dụng hoặc có vị lạ...
- Không chạm tay trực tiếp vào đồ ăn uống..
- Khu vực quầy ủ trà, quầy pha chế và khu vực khác luôn sạch sẽ
- Thùng đựng rác luôn có nắp đậy, thu gom rác sau khi hết từng ca làm việc để đảm bảo quán luôn ở trạng thái sạch sẽ
- Không để CCDC và nguyên liệu dưới nền nhà
- Hàng hóa bắt buộc phải xếp gọn lên kệ kho hàng
- Không để chất tẩy rửa gần nguyên liệu pha chế

Khắc Phục Sự Cố

ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG

- 1 số tình huống xảy ra

- Hết topping hoặc chưa kịp chuẩn bị : xin phép khách hiện tại quán chưa đủ thời gian chuẩn bị , tư vấn khách xin đổi qua topping khác
- Có vật thể lạ trong cốc: "XIN LỖI KHÁCH" với tình huống xảy ra , xin phép đổi cốc khác cho khách hàng và thu hồi lại đơn lỗi (nhân viên hoàn toàn chịu trách nhiệm)
- Khách hàng phản hồi trà sữa có vị lạ, bị chua... Việc đầu tiên là xin lỗi khách, sau đó xin thông tin của khách để làm lại ship bù ly mới, hoặc báo lên lãnh đạo cấp trên để kịp thời xử lý khi vấn đề có liên quan đến sức khỏe, trải nghiệm không tốt của khách hàng.

ĐỐI VỚI ĐƠN APP: khi thiếu topping nhân viên xin sđt khách hàng xin lỗi và ship lại topping hoặc đổi lại cốc khác nếu làm sai đơn, có thể hoàn tiền nếu khách k thể nhận topping đấy nữa...



✦ THANH TRÀ DẠY BẠN ✦

1. TRUNG THỰC

2. TÔN TRỌNG KHÁCH HÀNG

3. LUÔN BÁN SẢN PHẨM TỐT NHẤT ĐẾN KHÁCH HÀNG



BẮT ĐẦU THÔI

Thank You !

VÌ BẠN LÀ 1 PHẦN CỦA THƯƠNG HIỆU



THANH TRÁ

THƯƠNG HIỆU TRÀ ĐẬM VỊ ĐẾN TỪ BẢO LỘC