

路邊檔「罐罐奶茶」走紅
即製、夠地道、隨賣隨走值得借鑒



路邊檔「罐罐奶茶」走紅 即製、夠地道、隨賣隨走值得借鑒

雲南街頭最近冒起一款「鮮花罐罐奶茶」，奶茶裝在一個個小瓦罐中即場煮製，隨買隨走，甚至有火鍋店開始在店門口擺攤做「罐罐奶茶」，每個攤位前都擠滿人，奶茶供不應求，被喻為「行走的圍爐煮茶」。這種新玩法令奶茶店有甚麼借鑒？

1

餐飲聯

「罐罐奶茶」有甚麼吸引力？

「罐罐奶茶」用料為純奶、茶葉，在街邊現煮現賣，攤位極其簡陋，就像街邊燒烤，一個燒烤架上擺幾個瓦罐就能出攤。烤製過程亦十分簡單，茶葉放到瓦罐中烤製，再加入牛奶，煮到一定程度，加入雲南可食用玫瑰花、黃冰糖、紅棗片、枸杞等材料，煮一杯奶茶大概需要15分鐘，一罐剛好一杯奶茶的分量。

用上有雲南當地特色的材料

雲南普洱茶、可食用乾玫瑰，大理的歐亞純奶，把本土風味發揮得淋漓盡致。烤茶的形式和「圍爐煮茶」十分相似，就像民間傳統喝茶形式——「罐罐茶」。

罐罐茶是甘肅、陝西等地區的品茗風俗，用罐罐燒水時也在爐邊烤上棗，水開後將茶葉和烤好的棗、捏破殼的桂圓放進罐罐，煮好後倒入杯子飲用；在當地，家家都有罐罐茶具，藉以聚親會友。現在市場的很多產品形式，都是從這裡延伸出來的。



小紅書圖片

2

餐飲聯

罐罐奶茶的賣點值得借鑒

成本不高、隨買隨走

「罐罐奶茶」的成本低，只需要一個燒烤架、幾個瓦罐及少量材料，佔用的空間不多，夏季能擺街邊，冬季能搬進室內，隨時隨地都可以擺檔，製作過程也不複雜。而消費者基本上都是對氛圍的追求，要求不高，不會停留太久，只要把味道做好，消費者也會重複購買。

消費者對「現場手作」的執念

對消費者來說，「罐罐奶茶」有一個非常吸引人的特質，就是「現場手作」。玫瑰、茶葉、紅棗、枸杞等原料直接展示在操作烤架旁邊，牛奶也是帶著品牌標識的袋裝牛奶，從烤茶到煮奶，操作過程全程展示在消費者面前。

如此真實的呈現，很多消費者也十分受落。不加一滴水、真茶真奶，給人留下一種「真材實料看得見」的印象，認為自己喝到的是一杯放心的、健康的奶茶。

奶茶風味十足

喝過「罐罐奶茶」的人表示，「罐罐奶茶」很好喝，焦香風味很濃。有行內人士指出，用瓦罐煮茶發揮了很大的作用，瓦煲這類容器加熱慢、散熱慢、保溫好，用來煮茶葉、牛奶，受火更均勻，更全面。用牛奶慢慢煮製茶葉，甘香味會逐漸釋放出來，煲出來的奶茶香滑濃郁，普通家用不銹鋼煲做不到這個效果。

另外，紅棗、枸杞、花瓣這些都是奶茶輔料加分選項，紅棗幹枸杞越煲越香濃，玫瑰花香加熱浸泡後花香也讓口感層次更加豐富，成為產品的賣點。



小紅書圖片

3

餐飲聯

「罐罐奶茶」的隱憂

現時不少店舖也售賣「罐罐奶茶」或類似商品，目的是為了引流。不過，「罐罐奶茶」也存在不少風險。

食物安全風險

「罐罐奶茶」基本都是戶外擺攤的形式，原料都擺露在空氣中，需要特別留意異物、飛蟲等食安問題。而且街道人來人往，也容易做成細菌傳播。

出品的穩定性

「罐罐奶茶」基本是一罐一杯，材料分量、烤茶時間，都會影響口感。現時流行標準化、預製菜，但「罐罐奶茶」顯然是人手製作，容易出錯，不能做到標準化。

製作時間長、出產量低

煮製一罐「罐罐奶茶」大約需要10至15分鐘，引到門店還需要考慮出杯量的問題。不過，若以另一個角度來看，可形容為「飢餓營銷」，營造供不應求、排隊是好東西的感覺，也是另一種宣傳手法。

總結

餐飲聯

從竹筒奶茶到「罐罐奶茶」，市面上對茶飲的創意玩法層出不窮，很多都能掀起熱潮。若然要加入戰團，宜考慮傳統與創意結合，帶起潮流後也需不斷改進。