




Технико - технологические карты

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Значком "  " отмечены напитки, которые можно приготовить для веганов (если сделать их на растительном молоке)



ЧАЙ ШИПОВНИК-ЛИПА-ЛИСТ СМОРОДИНЫ



Черный / зеленый чай

Горячая вода

Основа "Шиповник-липа-лист
смородины"

*(сахар, вода питьевая очищенная, шиповник сушеный,
концентрированный сок шиповника, регулятор кислотности
лимонная кислота, ароматизатор пищевой, консервант сорбат
калия)*

Описание:

Согревающий витаминный чай. Приятная кислинка плодов шиповника дополняется ярким ароматом и пряным вкусом листа смородины и липы.

Вариант предложения:

"Обязательно попробуйте наш авторский чай с шиповником! Это отличный вариант для того чтобы согреть себя зимой, ощутить небольшую, но приятную кислинку и сладость"

Аллергены/непереносимости: Сахар

Гастропары: Морковный кекс

Пончик вишня / лесные ягоды / черная смородина

Шоколадный кукис

Расчетное время приготовления: 3:00

Технология приготовления:

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Наливаем в стакан горячую воду (для черного чая - 95°, для зеленого - 80°)
4. Завариваем чай. Рекомендуемое время заваривания 3 - 4 минуты.
5. Удаляем чайный пакетик.
6. Используя весы, добавляем основу «Шиповник смородиновый лист», предварительно встряхнув бутылку.
7. Тщательно все перемешиваем.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты			Упаковка		
		Горячая вода (г)	Черный / зеленый чай (шт)	Основа "шиповник - смородиновый лист" (г)	Стакан	Крышка	Капхолдер
М	85 °C	300	1	45	1	1	1
L		380	1	60	1	1	1

ЧАЙ ОБЛЕПИХА-ЛИМОН-МЁД



Черный / зеленый чай

Горячая вода

Основа "Облепиха-лимон-мёд"

(сахар, вода питьевая очищенная, облепиха свежемороженая, свежие лимоны, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, ароматизаторы пищевые «Лимонное масло», «Мёд»)

Описание:

Насыщенный облепиховый чай с лимонной кислинкой и сладостью мёда, идеально согревающий в холодную погоду.

Вариант предложения:

"Попробуйте излюбленную классику среди гостей! В аромате этого чая вы обязательно почувствуете сладость лимона, а сделав глоток, во вкусе - облепиха с легкой, едва заметной кислинкой, которая сразу же переходит в медовые оттенки."

Аллергены/непереносимости: Сахар, цитрусы

Гастропары: Сэндвич с пармезаном и базиликом
Печенье shok с манго и рисом
Ванильный кукис

Расчетное время приготовления: 3:00

Технология приготовления:

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Наливаем в стакан горячую воду (для черного чая - 95°, для зеленого - 80°)
4. Завариваем чай. Рекомендуемое время заваривания 3 - 4 минуты.
5. Извлекаем чайный пакетик.
6. Используя весы, добавляем основу «Облепиха-лимон-мёд», предварительно встряхнув бутылку.
7. Тщательно все перемешиваем.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты			Упаковка		
		Горячая вода (г)	Черный / зеленый чай (шт)	Основа "облепиха - лимон - мёд" (г)	Стакан	Крышка	Капхолдер
М	85 °C	300	1	45	1	1	1
L		380	1	60	1	1	1



Черный / зеленый чай

Горячая вода

Основа "Травяной чай"

(сахар, патока крахмальная, вода питьевая очищенная, чай зелёный, загуститель пектин, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизаторы пищевые, «Экстракт трав» консервант сорбат калия)

Описание:

Насыщенный травяной чай. На чёрном чае, получается слегка терпкий, со сладким послевкусием, а на зеленом - идеальное сочетание листового чая и травяного вкуса.

Вариант предложения:

"В аромате чувствуется приятная освежающая мята, а сделав первый глоток вы почувствуете нотки Melissa."

Лучше всего будет приготовить на зелёном чае, так получится более сбалансированный и приятно травянистый чай"

Аллергены/непереносимости: Сахар

Гастропары: Rocket с матчей и ананасом
Пончик банановый,
Soj ореховый с миндалём

Расчетное время приготовления: 3:00

Технология приготовления:

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Наливаем в стакан горячую воду (для черного чая - 95°, для зеленого - 80°)
4. Завариваем чай. Рекомендуемое время заваривания 3 - 4 минуты.
5. Удаляем чайный пакетик.
6. Используя весы, добавляем основу «Травяной чай», предварительно встряхнув бутылку.
7. Тщательно все перемешиваем.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты			Упаковка		
		Горячая вода (г)	Черный / зеленый чай (шт)	Основа "травяной чай" (г)	Стакан	Крышка	Капхолдер
M	85 °C	300	1	45	1	1	1
L		380	1	60	1	1	1