



Список напитков для оформления кофейной карты


<p>Классические кофейные напитки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Эспрессо 2. Американо 3. Латте 4. Капучино 5. Раф-кофе 6. Флет уайт 	<p>Авторские кофейные напитки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Холодный яблочный кофе с орехом 2. Цитрусовый айс-кофе 3. Раф пряная груша 4. Дабл американо со сливками
---	---


Технологические карты авторских напитков:

Название напитка: Холодный яблочный кофе с орехом			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Маршмеллоу, палочка корицы, трубочка			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Лесной орех»	10	
	Сироп Pinch&Drop «Яблочный пирог»	20	
	Эспрессо	30	
	Молоко	130	
	Кусковой лед		
	Приготовление:		
Предварительно сварить порцию эспрессо; в охлаждённый бокал влить сиропы и добавить лед; взбить молоко до 45-50(°), перелить в бокал с ингредиентами; в конце влить эспрессо и украсить.			

Название напитка: Цитрусовый айс-кофе			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Грейпфрут, тимьян			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Мандарин»	10	
	Сироп Pinch&Drop «Лимонный тарт»	10	
	Эспрессо	30	
	Тоник	100	
	Кусковой лед		
	Приготовление:		
Предварительно сварить эспрессо; поместить кусковой лёд в бокал; последовательно выложить все ингредиенты слоями в бокал (сиропы, тоник и эспрессо); украсить.			

*Изображения напитков являются примером. Внешний вид напитка может отличаться в зависимости от бокала и продуктов

Название напитка: Раф пряная груша			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Шарики Nesquik			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Груша»	10	
	Сироп Pinch&Drop «Имбирный пряник»	10	
	Эспрессо	30	
	Молоко	130	
	Приготовление:		
Сиропы влить в бокал; в питчере приготовить эспрессо; добавить в питчер с эспрессо молоко и взбить, перелить в бокал с сиропами; украсить.			

Название напитка: Дабл американо со сливками			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Взбитые сливки, шоколадный топпинг			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Айриш Крем»	20	
	Эспрессо	60	
	Кипяток	200	
	Приготовление:		
Сварить эспрессо; в бокал налить кипяток; влить порцию эспрессо; добавить сироп; перемешать содержимое бокала; украсить.			

*Изображения напитков являются примером. Внешний вид напитка может отличаться в зависимости от бокала и продуктов