



Список напитков для составления меню


| | |
|--|---|
| Кофе <i>*Эспрессо для напитков готовит волонтер</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Айс-кофе Чёрные ягоды в молоке • Цитрусовый айс-кофе • Лимонный тарт с миндалём • Мандариновый рай |
| Чай | <ul style="list-style-type: none"> • Холодный чай с фейхоа • Холодный чай с десертом • Пряный яблочный айс-ти |


Технологические карты


| | | | |
|---|-------------------------------------|-----|----|
| Название напитка: Айс-кофе Чёрные ягоды в молоке | | | |
| Украшения: Маршмеллоу и ягода ежевики | | | |
|  | Наименование продуктов | Мл | Др |
| | Сироп Pinch&Drop «Чёрная смородина» | 10 | |
| | Сироп Pinch&Drop «Ежевика» | 10 | |
| | Эспрессо | 30 | |
| | Молоко | 150 | |
| | Кусковой лед | | |
| | Приготовление: | | |
| Предварительно сварить порцию эспрессо; в бокал добавить кусковой лёд; последовательно все ингредиенты выложить слоями в бокал (сиропы, молоко и эспрессо); украсить. | | | |

| | | | |
|---|--|-----|----|
| Название напитка: Лимонный тарт с миндалём | | | |
| Украшения: Лимонные мармеладки | | | |
|  | Наименование продуктов | Мл | Др |
| | Сироп Pinch&Drop «Лимонный тарт» | 20 | |
| | Сироп Pinch&Drop «Миндаль» | 20 | |
| | Эспрессо | 30 | |
| | Молоко | 130 | |
| | Кусковой лед | | |
| | Приготовление: | | |
| | Предварительно сварить эспрессо; все ингредиенты поместить в бокал со льдом; украсить. | | |


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

| | | | |
|---|--|-----|----|
| Название напитка: Цитрусовый айс-кофе | | | |
| Украшения: Грейпфрут, тимьян и трубочка | | | |
|  | 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. | | |

| | | | |
|--|---|----|-------|
| Название напитка: Холодный чай с десертом | | | |
| Украшения: Слайс фейхоа, тимьян и трубочка | | | |
|  | Наименование продуктов | Мл | Др |
| | Сироп Pinch&Drop «Лимонный тарт» | 20 | |
| | Сироп Pinch&Drop «Маракуйя» | 20 | |
| | Pinch&Drop «Концентрированный сок лайма» или свежавыжатый | 10 | |
| | Черный чай (готовый) | | Долив |
| | Кусковой лед | | |
| | Приготовление: | | |
| В охлаждённый бокал со льдом, влить сиропы, добавить чай и украсить. | | | |

| | | | |
|---|---|----|-------|
| Название напитка: Холодный чай с фейхоа | | | |
| Украшения: Слайс фейхоа, мята и трубочка | | | |
|  | Наименование продуктов | Мл | Др |
| | Сироп Pinch&Drop «Фейхоа» | 10 | |
| | Pinch&Drop «Концентрированный сок лайма» или свежавыжатый | 20 | |
| | Сироп Pinch&Drop «Бразильский лайм» | 20 | |
| | Лайм (слайс) | | 2 шт |
| | Зелёный чай (готовый) | | Долив |
| | Кусковой лед | | |
| | Приготовление: | | |
| В охлаждённый бокал: добавить лайм, насыпать лед, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать и украсить. | | | |

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

| | | | |
|---|--|----|-------|
| Название напитка: Пряный яблочный айс-ти | | | |
| Украшения: - | | | |
|  | Наименование продуктов | Мл | Др |
| | Сироп Pinch&Drop «Яблочный пирог» | 30 | |
| | Сироп Pinch&Drop «Лимонный тарт» | 10 | |
| | Pinch&Drop «Концентрированный лимонный сок» или свежавыжатый | 15 | |
| | Лимон (слайс) | | 2 шт |
| | Яблоко (ломтик) | | 3 шт |
| | Корица (палочка) | | 1 шт |
| | Черный чай (готовый) | | Долив |
| | Кусковой лед | | |
| | Приготовление: | | |
| В охлаждённый бокал добавить фрукты и корицу, добавить лед, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать | | | |

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