**Приложение №8**

**Список напитков для оформления кофейной карты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Классические кофейные напитки:** | **Авторские кофейные напитки:** |
| **1. Эспрессо**  **2. Американо**  **3. Латте**  **4. Капучино**  **5. Раф-кофе**  **6. Флет уайт** | **1. Ореховый шоколад**  **2. Цитрусовый айс**  **3. Раф ванильное небо**  **4. Шоколадное лунго** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** ореховый шоколад | | | | |  |
| **Бокал:** хайбол | | | | |
| **Украшение:** палочка корицы. | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Сироп миндаль | 10 |  |  |  |  |
| Сироп шоколад | 20 |  |  |  |  |
| Эспрессо | 30 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Предварительно сварить порцию эспрессо; в охлажденный бокал влить сиропы и добавить лед; взбить молоко, перелить в бокал с ингредиентами; в конце влить эспрессо и украсить. |
| Молоко | 130 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:**  Цитрусовый айс | | | | |  |
| **Бокал:** хайбол | | | | |
| **Украшение:**  апельсин | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Сироп мандарин | 10 |  |  |  |
| Сироп апельсин | 20 |  |  |  |
| Эспрессо | 30 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Предварительно сварить порцию эспрессо; поместить кусковой лед в бокал; последовательно выложить все ингредиенты слоями в бокал (сиропы,тоник и эспрессо), украсить. |
| Тоник | 100 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** Раф ванильное небо | | | | |  |
| **Бокал:** айриш | | | | |
| **Украшение:**  ваниль | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Сироп ванилин | 10 |  |  |  |
| Сироп банан | 10 |  |  |  |
| Эспрессо | 30 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Сиропы влить в бокал; в питчере приготовить эспрессо; добавить в питчер с эспрессо молоко и взбить, перелить в бокал с сиропами; украсить. |
| Молоко | 130 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** шоколадный лунго | | | | |  |
| **Бокал:** чашка капучино | | | | |
| **Украшение: шоколадная стружка** | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Сироп шоколад | 20 |  |  |  |
| Шоколад | 15 |  |  |  |  |
| Лунго | 60 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Сварить лунго; на дно чашки положить шоколад; влить порцию кофе в чашку; добавить сироп; перемешать содержимое, украсить. |
| Сливки 20% | 30 |  |  |  |