

Технико-технологические карты меню

КЛАССИЧЕСКИЕ НАПИТКИ



Действует с 1.09.2023

ЭСПРЕССО



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо (время экстракции - 24-26 секунд, выход готового напитка - 34-36 граммов).
3. экстракции - 24-26 секунд, выход готового напитка - 34-36 граммов).
4. Презентуем напиток гостю (обязательно подавать напиток вместе с дополнительным стаканом воды).



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
60	0	0	0	0

Объём	t°	Компоненты	Упаковка	
		кофе (г)	стакан	крышка
S	80°C	18	1	1

АМЕРИКАНО



эспрессо
горячая вода

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Переливаем эспрессо в стакан.
4. Используя весы, наливаем необходимое количество горячей воды.
5. Презентуем напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
200	0	0	0	0
300	0	0	0	0
400	0	0	0	0

Объём	t°	Компоненты		Упаковка		
		кофе (г)	горячая вода (мл)	стакан	крышка	капхолдер
S	85°C	18	150	1	1	1
M		27	250			
L		36	300			

КАПУЧИНО



эспрессо
молоко 3,2%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Переливаем эспрессо в стакан и вливаем содержимое питчера.
6. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
S	5,08	5,25	8,4	99,75
M	7,98	8,25	13,2	156,75
L	10,15	10,5	16,8	199,5
XL	12,04	12,45	19,92	246,55

Объём	t°	Компоненты		Упаковка	
		кофе (г)	молоко (мл)	стакан	крышка
S	max 72°C	9	175	1	1
M		18	275		
L		27	350		
XL		36	415		

АЙС КАПУЧИНО



эспрессо
молоко 3,2%
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в пластиковый стакан лёд и молоко.
4. Переливаем эспрессо в пластиковый стакан.
5. Презентуем напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	7,25	7,5	12	142,5
L	8,99	9,3	14,9	176,7
XL	12,00	12,80	18,8	240,0

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	лёд (г)	Стакан пластиковый "COFFEE LIKE" (ВЗЛП)	Крышка пластиковая с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	18	250	70	1	1	1
L		27	310	90			
XL		36	400	120			

ЛАТТЕ



эспрессо
молоко 3,2%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Вливаем содержимое питчера в стакан.
6. Вливаем эспрессо тонкой стружкой в центр стакана.
7. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
S	5,08	5,25	8,4	99,75
M	7,98	8,25	13,2	156,75
L	10,15	10,5	16,8	199,5
XL	12,04	12,45	19,92	246,55

Объём	t°	Компоненты		Упаковка	
		кофе (г)	молоко (мл)	стакан	крышка
S	max 72°C	9	175	1	1
M		18	275		
L		27	350		
XL		36	415		

АЙС ЛАТТЕ



эспрессо
молоко 3,2%
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в пластиковый стакан лёд и молоко.
4. Переливаем эспрессо в пластиковый стакан.
5. Презентуем напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	7,25	7,5	12	142,5
L	8,99	9,3	14,9	176,7
XL	12,00	12,80	18,8	240,0

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	лёд (г)	Стакан пластиковый "COFFEE LIKE" (ВЗЛП)	Крышка пластиковая с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	9	250	70	1	1	1
L		18	310	90			
XL		27	400	120	1	1	1

РАФ-КОФЕ С ВАНИЛЬНЫМ САХАРОМ



эспрессо
молоко 3,2%
сливки 10%
ванильный сахар

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко, сливки и добавляем ванильный сахар.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	7,67	17,03	21,42	256,5
L	10,33	22,93	35,28	371,05
XL	13,28	29,48	49,58	493,55

Объём	t°	Компоненты				Упаковка	
		кофе (г)	молоко (мл)	сливки (мл)	ванильный сахар (г)	стакан	крышка
M	max 72°C	9	160	100	10	1	1
L		18	210	140	20		
XL		27	260	190	30		

РАФ-КОФЕ С СИРОПОМ



эспрессо
молоко 3,2%
сливки 10%
сироп (на выбор гостя)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко, сливки и добавляем сироп (на выбор гостя).
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	7,76	17,03	24,21	267,66
L	10,33	22,93	34,54	368,09
XL	13,28	29,48	45,31	476,87

Объём	t°	Компоненты				Упаковка	
		кофе (г)	молоко (мл)	сливки (мл)	сироп (г)	стакан	крышка
M	max 72°C	9	160	100	20	1	1
L		18	210	140	30		
XL		27	260	190	40		

АЙС РАФ С ВАНИЛЬНЫМ САХАРОМ



эспрессо
молоко 3,2%
сливки 10%
ванильный сахар
лёд

Сироп из ванильного сахара:
10 (20) грамм ванильного сахара необходимо тщательно перемешать с 10 (20) граммами горячей воды (1:1).

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в пластиковый стакан лёд, молоко, сливки и сироп из ванильного сахара.
4. Переливаем эспрессо в пластиковый стакан с ингредиентами.
5. Презентуем готовый напиток гостю.



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
6	13,3	18,65	209,4
9	19,95	32,9	333,8
12	26,65	47,5	461,8

Объем	t°	Компоненты					Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	сливки (г)	ванильный сахар (г)	лёд (г)	Стакан пластиковый "COFFEE LIKE" (ВЗЛП)	Крышка пластиковая с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	9	100	100	10	70	1	1	1
L		18	150	150	20	90			
XL		27	200	200	30	120			

АЙС РАФ С СИРОПОМ



эспрессо
молоко 3,2%
сливки 10%
сироп (в ассортименте)
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в пластиковый стакан лёд, молоко, сливки и сироп (на выбор гостя).
4. Переливаем эспрессо в пластиковый стакан с ингредиентами.
5. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	6	13,3	21,44	220,56
L	9	19,95	32,16	330,84
XL	12	26,60	49,60	468,0

Объём	t°	Компоненты					Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	сливки (г)	сироп (г)	лёд (г)	Стакан пластиковый "COFFEE LIKE" (ВЗЛП)	Крышка пластиковая с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	9	100	100	20	70	1	1	1
L		18	150	150	30	90			
XL		27	200	200	40	120			

ФЛЭТ УАЙТ



эспрессо
молоко 3,2%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 0,5 см.
5. Переливаем эспрессо в стакан и вливаем содержимое питчера.
6. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
S	5,08	5,25	8,4	99,75
M	8,25	8,80	12,93	165,0
L	10,15	10,5	16,8	199,5

Объём	t°	Компоненты		Упаковка	
		кофе (г)	молоко (мл)	стакан	крышка
S	max 72°C	18	175	1	1
M		27	275		
L		36	350		

КАКАО



молочный шоколад
молоко 3,2%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Используя весы, наливаем в питчер молоко и добавляем необходимое количество молочного шоколада.
2. Взбиваем содержимое питчера и параллельно перемешиваем,
3. используя барную ложку.
4. Переливаем содержимое питчера в стакан.
5. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
S	9,71	10,60	33,24	254,01
M	14,71	16,05	50,09	383,86
L	19,71	21,50	66,95	513,71
XL	24,71	26,95	83,81	643,56

Объём	t°	Компоненты		Упаковка	
		молочный шоколад (г)	молоко (мл)	стакан	крышка
S	max 72°C	35	190	1	1
M		50	290		
L		70	390		
XL		85	490		

АЙС КАКАО



молочный шоколад
молоко 3,2%
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Используя весы, добавляем в стакан блендера лёд, необходимое количество молочного шоколада и наливаем молоко.
2. Взбиваем содержимое блендера до однородной массы.
3. Переливаем содержимое блендера в пластиковый стакан.
4. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	8,94	18,71	42,89	352,95
L	12,58	26,67	61,43	503,15
XL	16,6	33,44	76,51	630,80

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		молочный шоколад (г)	молоко (г)	лёд (г)	Стакан пластиковый "COFFEE LIKE" (ВЗЛП)	Крышка пластиковая с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	45	250	70	1	1	1
L		65	350	90			
XL		80	450	120			

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



тёмный шоколад
молоко 3,2%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Используя весы, наливаем в питчер молоко и добавляем необходимое количество тёмного шоколада.
2. Взбиваем содержимое питчера и параллельно перемешиваем,
3. используя барную ложку.
4. Переливаем содержимое питчера в стакан.
5. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
S	9,36	10,08	25,99	249,35
M	14,19	15,26	39,23	376,88
L	19,01	20,45	52,46	504,40
XL	23,84	25,64	65,70	631,93

Объём	t°	Компоненты		Упаковка	
		тёмный шоколад (г)	молоко (мл)	стакан	крышка
S	max 72°C	35	190	1	1
M		50	290		
L		70	390		
XL		85	490		

ЧАЙ (В АССОРТИМЕНТЕ)



чайный пакетик
горячая вода/холодная вода

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЧЁРНЫЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАИ)

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Наливаем в стакан горячую воду до отметки 400 миллилитров (рекомендуемое время заваривания 3-4 минуты).
4. Презентуем готовый напиток гостю.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ)

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Используя весы, наливаем в стакан 80 миллилитров холодной воды и 320 миллилитров горячей воды (до отметки).
4. Презентуем готовый напиток гостю.



Объём	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
400	0	0	0	0

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		чайный пакетик (шт)	горячая вода (мл)	холодная вода (мл)	стакан	крышка	капхолдер
L	88°C	1 (чёрный, фруктовый)	400	-	1	1	1
L	75°C	1 (зелёный)	320	80			

КЛАССИЧЕСКИЙ МИЛКШЕЙК

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



молоко
мороженое

1. Используя весы, добавляем в стакан блендера мороженое и наливаем молоко.
2. Взбиваем содержимое блендера до однородной массы.
3. Переливаем содержимое блендера в пластиковый стакан.
4. Презентуем готовый напиток гостю



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
9,84	12,96	32,94	288
12,22	16,32	42,51	366
14,9	20	52,55	450

Объем	t°	Компоненты		Упаковка		
		мороженое (г)	молоко (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
M	10°C	120	180	1	1	1
L		160	210			
XL		200	250			

МАТЧА ЛАТТЕ



матча
горячая
вода
молоко
ванильный
сироп

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.Используя весы, добавляем матча в питчер 150 миллилитров и наливаем горячую воду температурой 85°C
- 2.Венчиком тщательно размешиваем содержимое питчера.
- 3.Используя весы, наливаем в питчер молоко и добавляем ванильный сироп.
- 4.Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Переливаем в стакан получившуюся основу из матча.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	6,67	6,9	23,68	181,6
L	9,57	9,9	34,8	263,9

Объем	t°	Время приготовления (мин)	Компоненты				Упаковка	
			матча (г)	горячая вода (г)	молоко (г)	ванильный сироп (г)	стакан	крышка
М	72°C	02:30	3	70	230	20	1	1
L			4	90	330	30		

АЙС МАТЧА ЛАТТЕ



матча
горячая вода
молоко
ванильный
сироп лёд



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Используя весы, добавляем матча в питчер 150 миллилитров и наливаем горячую воду температурой 85°C
2. Венчиком тщательно размешиваем содержимое питчера. 3. Используя весы, наливаем в стакан молоко, ванильный сироп и лёд.
4. Сверху вливаем в стакан получившуюся основу из матча.
5. Тщательно перемешиваем барной ложкой.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	5,8	6	22,24	164,56
L	7,83	8,1	31,92	229,74

Объем	t°	Время приготовления (мин)	Компоненты					Упаковка		
			матча (г)	горячая вода (г)	молоко (г)	ванильный сироп (г)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка	трубочка
М	20°C	02:30	3	70	200	20	100	1	1	1
L			4	90	270	30	140			