

# TEA FLAVORS

## Τσαγιού γεύσεις

Τσάι - Βότανα - Αξεσουάρ τσαγιού  
Νέα Μοναστηρίον 17 - Θεσ/νίκη 2313 044947  
www.teaflavors.gr e-mail: teaflavors@yahoo.gr

### Παρασκευή Ζεστού Ροφήματος

Βάζουμε ζεστό νερό σε μία κούπα έως 270γρ. μετά τοποθετούμε το προϊόν στο φίλτρο, ανάλογα με το είδος του (Πίνακας 1).

Περιμένουμε τον αντίστοιχο χρόνο εκχύλισης και αφαιρούμε το φίλτρο με το προϊόν. Προσθέτουμε το γλυκαντικό(επιθυμίας του πελάτη ) και απολαμβάνουμε το ρόφημα μας.

### ΠΙΝΑΚΑΣ 1 : Χρόνοι και Δοσολογία Εκχύλισης Τσαγιού 1κ.γλ. περίπου 2,5γρ.

<i>Τσάι</i>	Χρόνος εκχύλισης	Δοσολογία Για 250ml
Τσάι λευκό	4' – 7'	1 κ.γλ.
Τσάι πράσινο	2' – 3'	1 κ.γλ.
Τσάι μαύρο	3' – 5'	1 κ.γλ.
Τσάι Oolong	2' – 3'	1 κ.γλ.
Rooibos	5' – 8'	1 κ.γλ.
Fruit Infusion	6' – 10'	2 κ.γλ.
Βότανα	6' – 10'	2 κ.γλ.
Mate	6' - 8'	1 κ.γλ.
Veggi tea	5' – 8'	1 κ.γλ.

### Παρασκευή Κρύου τσαγιού

#### Σε κανάτα

Παίρνουμε μια κανατά 1 λίτρου(4 ποτήρια νερού) στην οποία βάζουμε ζεστό νερό. Προσθέτουμε την αντίστοιχη ποσότητα τσαγιού, για 4 ποτήρια και αφήνουμε τον ανάλογο χρόνο παρασκευής ανάλογα με το είδος που έχουμε προτιμήσει.

Αφαιρούμε τα φύλλα τσαγιού χρησιμοποιώντας σουρωτήρι και το βάζουμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε το ρόφημα και συμπληρώνουμε με πάγο.

Προσθέτουμε το γλυκαντικό (επιθυμίας του πελάτη).

Σερβίρετε παγωμένο με φρούτα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ.

#### Σε κανάτα (συμπυκνωμένο τσάι)

Η ίδια διαδικασία αλλά με την μισή ποσότητα νερού, όπου στο τέλος συμπληρώνουμε με πάγο, για να έχουμε την σωστή ποσότητα ροφήματος.

#### Σε κανάτα (κρύα εκχύλιση)

Παίρνουμε μια κανατά 1 λίτρου(4 ποτήρια νερού) στην οποία βάζουμε νερό βρύσης.

Προσθέτουμε την αντίστοιχη ποσότητα τσαγιού, για 4 ποτήρια και την αφήνουμε να εκχειλιστεί μέχρι το επόμενο πρωί. Βάζουμε την κανάτα στο ψυγείο και αφού παγώσει σερβίρουμε.