



poleca: **Jerzy Czapla**
miksolog, barman, koordynator rozwoju
t-barów w Polsce przekazujący barma-
nom i kelnerom tajniki parzenia herbaty i
przygotowywania herbacianych drinków.
e-mail: jerzy.czapla@dilmah.pl

Gourmet Foods sp. z o.o.

ul. Smoleńskiego 2
01-698 Warszawa
www.dilmah.pl

Zapraszamy do sklepu firmowego Dilmah
„Specjały” w Warszawie przy ul. Kopernika 8/18.



Mocna strona herbaty



Sencha Chivas t-cocktail

• 40 ml herbaty zielonej Dilmah Sencha Green Extra Special • 20 ml
whisky Chivas Regal • 5 ml syropu cukrowego • cząstka limonki lub twist z
limonki dla ozdoby.
Składniki mieszamy w szklanicy barmańskiej, a następnie przelewamy do
klasycznej szklanki koktajlowej 70 ml.



Silver t-mocktail

• 100 ml herbaty białej Dilmah Ceylon Silver Tips • 50 ml Sprite'a • 10 ml syropu
Blue Curaçao • cząstka limonki lub twist z limonki dla ozdoby • wienienka dla ozdoby.
t-Mocktail przygotowujemy bezpośrednio w szklance typu long (250ml).



Uwaga! Bazą dla przygotowania herbacianego drinka jest herbata mrożona.
Zaparzamy herbatę w dwukrotnie mniejszej ilości wody (100 ml). Herbaty
zielone i białe parzymy w przestudzonej wodzie o temperaturze ok. 80 st
C. Uzupełniamy szklankę lodem (z ok. 100 ml wody) i przelewamy do niej
wrzątek, kierując strumień naparu bezpośrednio na lód (studzenie tzw.
metodą szokową).