LUCARISE · للفنادق والمطاعم والمقاهي

كيت قائمة المقاهي

باختصار: كل ما يحتاجه المقهى ليضيف إلى قائمته ماتشا لاتيه وكرك وكابتشينو ولاتيه بالتمر وقهوة وشاي بدون سكر مضاف من تشكيلة لوكارايز للفنادق والمطاعم والمقاهي: كم كوباً تعطي كل عبوة، ووصفات مجرّبة للمشروبات الساخنة والباردة، وأوصاف جاهزة للقائمة بالعربية والإنجليزية، وطريقة حساب تكلفة الكوب.

هذا الكيت مبني على تشكيلة الفنادق والمطاعم والمقاهي، وليس على أظرف التجزئة: خلطات بالجملة في عبوات 1 كجم، وماتشا احتفالية نقية، وقهوة أرابيكا 100%، وأكياس شاي هرمية مغلّفة، وأظرف ستيفيا. خلطات الجملة **بدون تحلية**، فتتحكم أنت في درجة الحلاوة لكل عميل.

تشكيلة المقاهي باختصار

المنتج	للكوب	عدد الأكواب	الأنسب لـ
ماتشا لاتيه كلاسيك – 1 كجم	14 غ	نحو 70	ماتشا لاتيه ساخن وبارد
ماتشا لاتيه بالهيل – 1 كجم	14 غ	نحو 70	ماتشا لاتيه على الطريقة الخليجية
شاي كرك بالهيل – 1 كجم	12 غ	نحو 80	كرك في ثوانٍ بلا غلي
كابتشينو كلاسيك – 1 كجم	14 غ	نحو 70	كابتشينو سريع، بوفيهات، آلات البيع
لاتيه التمر الكلاسيكي – 1 كجم	14 غ	نحو 70	لاتيه خالٍ من الكافيين
مسحوق الماتشا الاحتفالي	1–2 غ	علبة 200 غ: نحو 100–200	الماتشا التقليدية واللاتيه الفاخر
حبوب القهوة (سيغنتشر، البرازيل، كولومبيا، إثيوبيا)	18 غ للدبل شوت	1 كجم: نحو 55	إسبريسو، كابتشينو، فلات وايت
قهوة عربية مطحونة بالهيل	راجع الحاسبة	راجع الحاسبة	تقديم القهوة العربية
قهوة تركية مطحونة	نحو 7 غ	1 كجم: نحو 140	القهوة التركية
أكياس شاي هرمية (زعفران، شاي أسود بالهيل، رويبوس)	كيس واحد	50 في العلبة	قائمة الشاي؛ الرويبوس خالٍ من الكافيين
ستيفيا Reb-M – 500 ظرف	ظرف واحد	500	للتحلية على الجانب

عدد الأكواب تقريبي ويعتمد على الحصة. للقهوة العربية استخدم حاسبة القهوة العربية.

احسب تكلفة الكوب

تكلفة الكوب = (سعر العبوة ÷ عدد الأكواب) + الحليب + الكوب والغطاء + المحلّي. قدّم طلب حساب تجاري وسيرسل لك فريقنا أسعار الأعمال، ثم أدخل أسعارك في حاسبة تكلفة كوب المقهى لترى التكلفة والهامش ونقطة التعادل لكل مشروب.

وصفات القائمة

ماتشا لاتيه ساخن

خليط ماتشا لاتيه كلاسيك أو بالهيل

1. ضع 14 غ من الخليط في كوب 240 مل.
2. أضف 30 مل ماء ساخن (نحو 80 °م) وحرّك حتى يصبح عجينة ناعمة.
3. أكمل بـ150 مل حليب مبخّر.
4. قدّمه مع ظرف ستيفيا على الجانب.

لكوب أخف، استخدم 150 مل ماء ساخن بدل الحليب.

آيس ماتشا لاتيه

خليط ماتشا لاتيه كلاسيك

1. ذوّب 14 غ من الخليط في 30 مل ماء ساخن حتى يصبح ناعماً.
2. املأ كوب 350 مل بالثلج وأضف 150 مل حليب بارد.
3. اسكب الماتشا فوق الحليب لشكل بطبقات.
4. قدّم الستيفيا على الجانب.

نسخة الفراولة: أضف 30 غ هريس فراولة في الكوب قبل الثلج.

كرك

خليط شاي كرك بالهيل

1. ضع 12 غ من الخليط في الكوب.
2. أضف 150 مل ماء ساخن أو حليب ساخن.
3. حرّك نحو 10 ثوانٍ. لا حاجة للغلي.

كرك بارد: ذوّبه في 30 مل ماء ساخن، ثم أضف الثلج و120 مل حليب بارد.

كابتشينو سريع

خليط كابتشينو كلاسيك

1. ضع 14 غ من الخليط في الكوب.
2. أضف 150 مل ماء ساخن وحرّك حتى تتكوّن الرغوة.
3. لكوب أكثر كريمية استخدم الحليب الساخن بدل الماء.

آيس كابتشينو: ذوّبه في 30 مل ماء ساخن، ثم أضف الثلج و150 مل حليب بارد.

لاتيه بالتمر

خليط لاتيه التمر الكلاسيكي

1. ضع 14 غ من الخليط في الكوب.
2. أضف 150 مل حليب ساخن وحرّك جيداً.
3. قدّمه مع الستيفيا على الجانب.

خيار خالٍ من الكافيين للمساء وللعائلات.

الماتشا التقليدية والماتشا لاتيه الفاخر

مسحوق الماتشا الاحتفالي

1. انخل 2 غ ماتشا في وعاء.
2. أضف 70 مل ماء بحرارة 75–80 °م.
3. اخفق على شكل W لمدة 15–20 ثانية حتى تتكوّن الرغوة.
4. للاتيه، اسكبها في كوب وأضف 150 مل حليب مبخّر.

لا تستخدم ماءً مغلياً لأنه يجعل الماتشا مُرّة.

مشروبات الإسبريسو

حبوب قهوة لوكارايز

1. ابدأ بـ18 غ قهوة مطحونة للدبل شوت.
2. استهدف نحو 36 غ إسبريسو في 25–30 ثانية.
3. أضف حليباً مبخّراً للكابتشينو أو الفلات وايت.

اضبط درجة الطحن حسب آلتك.

شاي الأكياس الهرمية

زعفران أو شاي أسود بالهيل أو روبيوس

1. استخدم كيساً واحداً للكوب.
2. أضف 200 مل ماء بحرارة نحو 95 °م.
3. انقعه 3–4 دقائق (الروبيوس حتى 5 دقائق).

الروبيوس خالٍ من الكافيين طبيعياً.

أوصاف جاهزة للقائمة

استخدم هذه الأسطر القصيرة في لوحة القائمة أو تطبيق التوصيل، بالعربية والإنجليزية.

Matcha Latte Real matcha with steamed milk, no added sugar. Sweetened to your taste.	**ماتشا لاتيه** ماتشا حقيقية مع حليب مبخّر، بدون سكر مضاف، ونحلّيها حسب ذوقك.
Iced Matcha Latte Matcha poured over cold milk and ice, no added sugar.	**آيس ماتشا لاتيه** ماتشا فوق الحليب البارد والثلج، بدون سكر مضاف.
Cardamom Matcha Latte Matcha latte with a touch of cardamom, Gulf style.	**ماتشا لاتيه بالهيل** ماتشا لاتيه بلمسة هيل على الطريقة الخليجية.
Karak Strong spiced milk tea with cardamom, no added sugar.	**كرك** شاي بالحليب قوي ومتبّل بالهيل، بدون سكر مضاف.
Cappuccino Creamy, foamy cappuccino, no added sugar.	**كابتشينو** كابتشينو كريمي برغوة غنية، بدون سكر مضاف.
Date Latte Caffeine-free latte made with date seed, creamy and smooth.	**لاتيه بالتمر** لاتيه خالٍ من الكافيين من نوى التمر، كريمي وناعم.

اكتب «بدون سكر مضاف» في قائمتك فقط إذا لم تضف سكراً أو شراباً إلى المشروب.

نصائح التقديم

- ضع أطرف الستيفيا على الكاونتر ليحلّي كل عميل كوبه بنفسه.
- استخدم مغرفة أو ميزاناً لحصة ثابتة في كل مرة.
- أغلق عبوات الجملة جيداً بعد الاستخدام واحفظها في مكان بارد وجاف.
- اقرأ أيضاً: طريقة حفظ الماتشا وأفضل حليب للماتشا لاتيه.

كيت قائمة المقاهي: الأسئلة الشائعة

هل خلطات الجملة محلّاة؟
لا. خلطات 1 كجم للمقاهي بدون سكر مضاف وبدون محلّيات، فتحلّي كل مشروب حسب ذوق العميل، مثلاً بأطرف ستيفيا لوكارايز.

كم كوباً تعطي عبوة 1 كجم؟
نحو 70 كوباً لخلطات الماتشا لاتيه والكابتشينو ولاتيه التمر (14 غ للكوب)، ونحو 80 كوباً للكرك (12 غ للكوب).

هل يمكن استخدام الخلطات في آلات البيع؟
نعم. خلطات الجملة مصنوعة لقوائم المقاهي والبوفيهات وآلات البيع التي تعمل بالبودرة.

هل لديكم خيار خالٍ من الكافيين؟
نعم. لاتيه التمر وشاي الرويبوس خاليان من الكافيين.

طريقة الطلب

قدّم طلباً لفتح حساب تجاري وسيتواصل معك فريقنا بأسعار الأعمال، أو راسلنا على واتساب. تحتاج صوراً للمنتجات لقائمتك؟ اطلبها من فريقنا.

lucarise.com · info@lucarise.com · WhatsApp +968 7179 0310

Better Sweet. Better Drinks