

**GUÍA RÁPIDA  
AMERICANO CALIENTE  
REGION ANDINA  
PANAMÁ**

**RA-GR-AMEC-TRA-01**

### Café Americano:

Base de espresso elaborada con la mezcla especial de Cinépolis, con agua caliente.

En Panamá es llamado **Café Negro**.

Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="490 711 730 762">Americano caliente chico</p>	 <p data-bbox="807 696 993 748">14 gramos de café – (2 shots de 7 g)</p>	 <p data-bbox="1087 739 1257 762">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1329 715 1522 762">Vaso Trophy comanda 12 oz</p>
 <p data-bbox="490 1025 730 1076">Americano caliente mediano</p>	 <p data-bbox="807 991 993 1042">21 gramos de café – (3 shots de 7 g)</p>	 <p data-bbox="1087 1048 1257 1071">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1329 1025 1522 1072">Vaso Trophy comanda 16 oz</p>
 <p data-bbox="490 1333 730 1385">Americano caliente grande</p>	 <p data-bbox="807 1305 993 1356">28 gramos de café – (4 shots de 7 g)</p>	 <p data-bbox="1087 1358 1257 1380">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1329 1333 1522 1380">Vaso Trophy comanda 20 oz</p>

## Americano Caliente

### RA-GR-AMEC-TRA-01

#### TAMAÑOS



Chico Mediano Grande

#### TIPOS

Normal  
Descafeinado

Tamaño	Café/ # shots de <i>Espresso</i>
Chico	14 g/1 doble
Mediano	21/1 doble+1 sencillo
Grande	24 g/2 dobles

#### Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

#### Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



#### Fajilla

Fajilla colocada

#### Café americano

Base de *espresso* elaborada con la mezcla especial de la casa, con agua fría o caliente.

1



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.

2



Elaborar los shots de *espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Espresso**.

3



Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.

4



Cuando la cafetera haya terminado, verter el/los shot(s) de *espresso* en el vaso.

5



Rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el botón "Stop" hasta dejar 1 cm libre.

6



Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

### Cafetera Superautomática Black & White



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Tomar un vaso 'trophy' marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.



3

Elaborar los shots de *espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Espresso** y servirlo(s) en el vaso.



4

Rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el botón "Agua caliente" hasta dejar 1 cm libre.

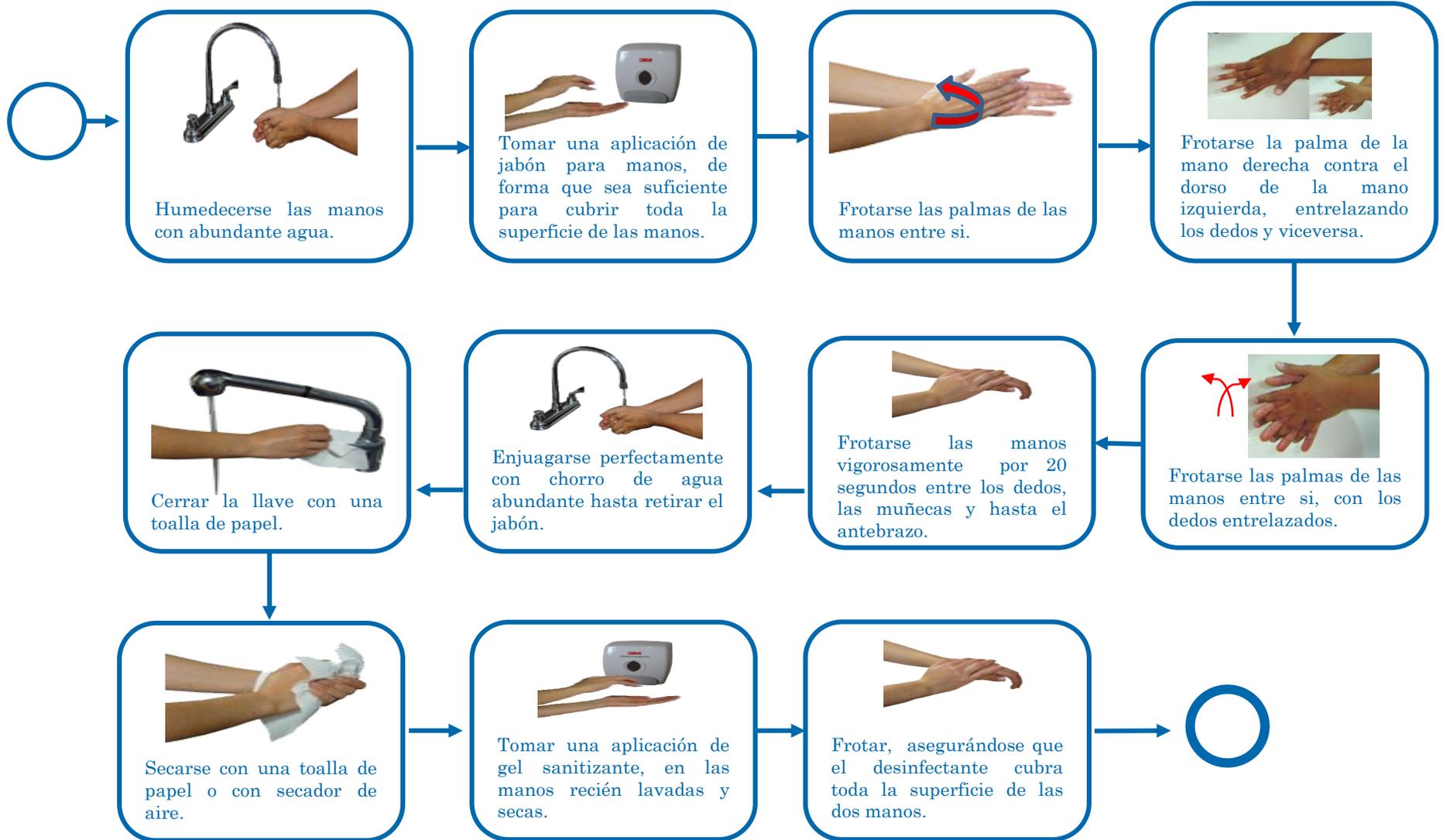


5

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé.**

# Técnica de Lavado de Manos

RA-GR-AMEC-TRA-01



\* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material. Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.