

GUÍA RÁPIDA  
AMERICANO FRÍO  
REGION ANDINA COLOMBIA

RA-GR-AMEF-CO-02

### Café Americano Frío:

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

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="589 811 738 861">Americano Frío Pequeño (12 oz)</p>	 <p data-bbox="840 811 950 861">16 g de café (2 shots)</p>	 <p data-bbox="1027 832 1078 853">Hielo</p>	 <p data-bbox="1155 839 1271 868">Agua fría</p>	 <p data-bbox="1323 782 1414 853">Vaso PET comanda 12 onzas</p>
 <p data-bbox="589 1149 738 1199">Americano Frío Mediano (16 oz)</p>	 <p data-bbox="840 1149 950 1199">24 g de café (3 shots)</p>	 <p data-bbox="1027 1163 1078 1185">Hielo</p>	 <p data-bbox="1155 1178 1271 1206">Agua fría</p>	 <p data-bbox="1323 1120 1414 1192">Vaso PET comanda 16 onzas</p>

## Receta

Tamaño	Café/ #shots de Espresso
Chico	16 / 1 doble
Mediano	24 g/1 doble+ 1 sencillo

## TAMAÑOS



Chico

Mediano



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos



## Cafetera Cimbali

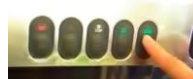
1



Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos](#).



Shot sencillo



Shot Doble

Elaborar los shots de Espresso necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la [G.R. Espresso](#)

2



Tomar un vaso PET marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según [Ingredientes extra para bebidas](#).

3



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

4

5



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



Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar 1 cm libre. No usar el agua caliente de la cafetera, tener una jarra de agua en el refrigerador.

6



Entregar el producto al cliente siguiendo la técnica de ventas vigente.

7



## Cafetera Superautomática Black & White



1

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



2

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



3

Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.



4

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.



5

Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar 1 cm libre.



6

Entregar el producto al cliente siguiendo la técnica de ventas vigente.

Americano Frío  
Ingredientes extra para bebidas  
RA-GR-AMEF-CO-02

Producto	Pequeño (12 oz)	Mediano (16 oz)
Esencias	1 oz	1 oz

Las esencias son: Amaretto y Vainilla.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	01/9/2015
02	Se cambia la codificación de acuerdo a la usada en la region. Se elimina el tamaño grande de 24 onzas y la informacion relacionada. Se cambian las fotos que corresponden al botón rojo que se acciona para obtener los Shots, ya que ahora se utilizará el botón verde.	20/04/2017