

**GUÍA RÁPIDA
AMERICANO FRÍO
REGION ANDINA**

RA-GR-AMEF-TRA-01

Café Americano Frío:

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

Producto	Ingredientes			
 <p>Americano frío chico</p>	 <p>8 g de café</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 12 oz</p>
 <p>Americano frío mediano</p>	 <p>16 g de café</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 16 oz</p>
 <p>Americano frío grande</p>	 <p>24 g de café</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 20 oz</p>

Colombia

Tamaño	Café/ #shots de Espresso
Chico	16 / 1 doble
Mediano	24 g/1 doble+ 1 sencillo
Grande	32 g/ 2 dobles

Perú / Panamá

Tamaño	Café/ #shots de Espresso
Chico	8 g/1 sencillo
Mediano	16 g/1 doble
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble



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

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



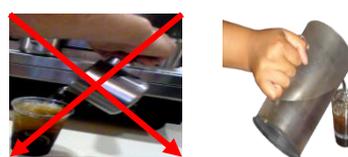
4

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



5

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



6

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.



7

Entregar el producto al cliente como se indica en la **Guía Cinecafé – Coffe Tree**.

Americano frío
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-AMEF-TRA-01

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz