

# GUÍA RÁPIDA AMERICANO FRÍO PANAMÁ

**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>14 g de café (2 shots de 7 g)</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 12 oz</p>
 <p>Americano frío mediano</p>	 <p>21 g de café (3 shots de 7 g)</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 16 oz</p>
 <p>Americano frío grande</p>	 <p>28 g de café (4 shots de 7 g)</p>	 <p>Hielos</p>	 <p>Agua fría</p>	 <p>Vaso PET comanda 20 oz</p>

## Panamá

Tamaño	Café/ #shots de Espresso
Chico	14 g/1 doble
Mediano	21 g/1 doble+1 sencillo
Grande	28 g/ 2 dobles



**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.**

### 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 *expresso* 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 como se indica en la **G.R. Cinecafé.**

**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