

**GUÍA RÁPIDA
AROMATICA DE FRUTAS CALIENTE
REGION ANDINA – COLOMBIA -
CALI**

RA-GR-AROC-TRA-01

SABORES

Limón
Maracuyá
Mango
Mora
Lulo

Tamaño	Pulpa de Fruta
Pequeño	1 bolsa (2 onzas)
Mediano	1 ½ bolsa (3 onzas)
Grande	2 bolsas (4 onzas)

Temperatura
Deberá tener la temperatura adecuada



Vaso limpio
El exterior del vaso deberá estar limpio

Fajilla y tapa
Fajilla y tapa colocada

1



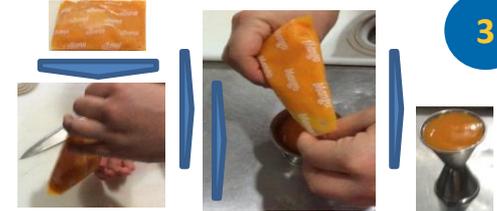
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos.

2



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

3



Abrir la bolsa de pulpa de fruta de acuerdo al sabor y tamaño solicitado por el cliente.

4



Agregar la pulpa en el vaso.

5



Colocar la bolsa de aromática en el vaso y llenar el vaso con agua caliente con la cafetera, dejando un dedo libre desde el borde superior del vaso.

6



Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y la tapa, y entregárselo al cliente.

Aromática de Frutas Caliente

Ingredientes extra para bebidas

RA-GR-AROC-TRA-01

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Bebidas calientes con café y té	Se sirven en el vaso Trophy antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		