

GUÍA RÁPIDA CAPPUCCINO PANAMÁ

RA-GR-CPCN-TRA-01

Cappuccino

RA-GR-CPCN-TRA-01

Cappuccino

Bebida caliente con nuestra base de *espresso*, servida con leche previamente espumada.

Producto	Ingredientes		
 Cappuccino chico	 14 gramos de café	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Cappuccino mediano	 21 gramos de café	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Cappuccino grande	 28 gramos de café	 12.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

Cappuccino

RA-GR-CPCN-TRA-01

TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

TIPOS

Deslactosado

Normal

Descafeinado

Descremado si aplica

MATERIAS PRIMAS

Perú Panamá



Leche Entera
Tipo Normal

Perú Panamá



Leche Deslactosada
Tipo Deslactosado

Perú Panamá



Leche Descremada



Café Granulado



Canela

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Fajilla

Fajilla colocada

Tamaño	Café/ #shots de <i>expresso</i>	Leche Espumada
Chico	14 g/1 doble	7 oz
Mediano	21 g/1 doble + 1 sencillo	10 oz
Grande	28 g/ 2 dobles	11.5 oz

Cafetera Cimbali



1

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



2

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



3

Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

Tener en cuenta si el pedido es de leche entera, descremada o deslactosada.



5

Introducir la lanceta en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.



6

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.



7

Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, bajar la jarra conforme la espuma vaya subiendo.



8

Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150 °F y 170 °F y retirar la lanceta de la jarra.



9

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpio y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.



10

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



11

Servir el/los shot(s) de *espresso* y la leche espumada en el vaso y espolvorearle canela, a menos que el cliente no lo desee.



12

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

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



3

Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

Asegurarse que en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche es la correcta.



5

Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra su parte más ancha.



6

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.



7

Oprimir una vez el botón “Vapor automático”, mover el sujetador de la lanceta adelante y atrás, al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que deje de tocar la leche.



8

Retirar la lanceta de la jarra cuando la superautomática termine de trabajar y limpiar los residuos de leche con un paño húmedo y limpio.



9

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



10

Servir el/los shot(s) de *expresso* y la leche espumada en el vaso y espolvorearle canela, a menos que el cliente no lo desee.



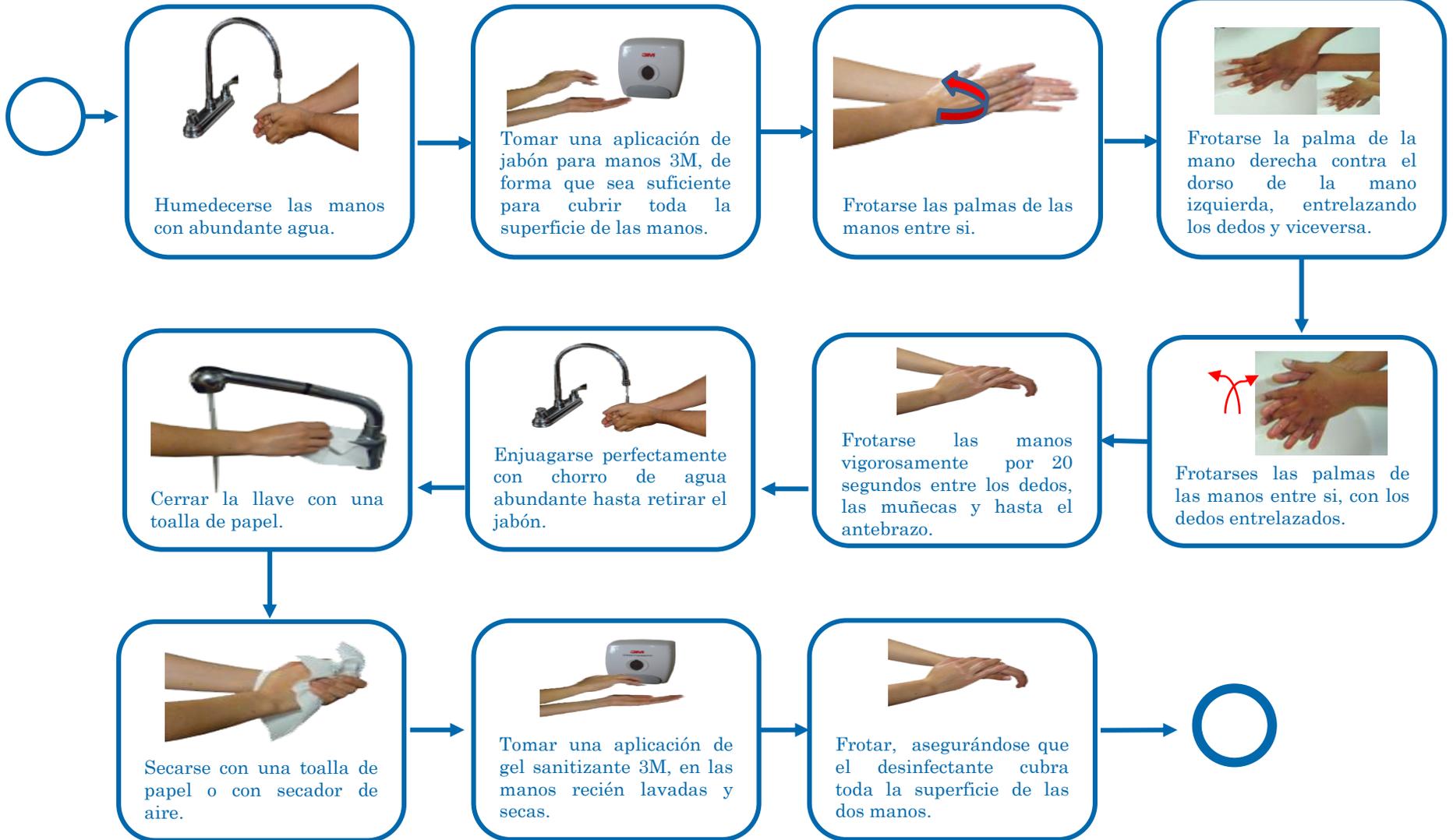
11

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

Cappuccino

Técnica del lavado de manos

RA-GR-CPCN-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.

Cappuccino
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-CPCN-TRA-01

Producto

Chico

Mediano

Grande

Shot de café

1 sencillo

1 doble

1 doble

Esencias

1 oz

1 oz

1 oz

Salsa de
chocolate

1 oz

1 oz

1 oz