

**GUÍA RÁPIDA  
CAPPUCCINO REGION ANDINA  
PERÚ Y PANAMA**

**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		
 <p><i>Cappuccino chico</i></p>	 <p>8 g de café</p>	 <p>8 oz de leche fría espumada</p>	 <p>Vaso Trophy comanda 12 oz</p>
 <p><i>Cappuccino mediano</i></p>	 <p>16 g de café</p>	 <p>11 oz de leche fría espumada</p>	 <p>Vaso Trophy comanda 16 oz</p>
 <p><i>Cappuccino grande</i></p>	 <p>24 g de café</p>	 <p>12.5 oz de leche fría espumada</p>	 <p>Vaso Trophy comanda 20 oz</p>

# Cappuccino

## RA-GR-CPCN-TRA-01

### TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

### TIPOS

Deslactosado

Normal

Descremado si aplica

### MATERIAS PRIMAS

Perú Panamá



Leche Entera  
Tipo Normal

Perú



Leche Deslactosada  
Tipo Deslactosado

Panamá



Perú



Leche Descremada

Panamá



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	8 g/1 sencillo	8 oz
Mediano	16 g/1 doble	11 oz
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble	12.5 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**.

# 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