

**GUÍA RÁPIDA
FRAPPÉS
REGION ANDINA – PANAMÁ**

RA-GR-FRP-TRA-01

Frappés

RA-GR-FRP-TRA-01

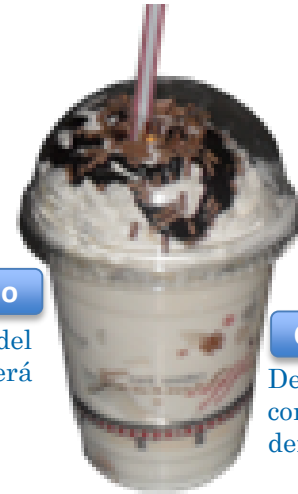
TAMAÑOS



Tamaño	Leche	Polvo base	Agua	Hielo
Chico	3 oz	60 g	1 oz	Vaso de 12 oz
Mediano	4 oz	70 g	1 oz	Vaso de 16 oz
Grande	5 oz	80 g	1 oz	Vaso de 20 oz

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Consistencia

Deberá tener una consistencia densa y cremosa

SABORES

Mocha	20 Below Chocolate	Chocolate Malt	Cookies & Cream	Frappe Hazelnut
Green Tea	Belgian Chocolate	Chocolate Mint	Cotton Candy	Strawberry Cream
Coffe	Bubble Gum	Chocolate Peanut Butter	Expresso Java	Vainilla Bean
	Caramel Latte	White Chocolate Latte		Vainilla Latte



1

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



2

Servir en el vaso de la licuadora 3oz de leche si el frappé es chico, 4 oz si es mediano y 5 oz si es grande.



3

Agregar 60 g de polvo base si el frappé es chico o mediano, 76 g si es grande y agregar 1 oz de agua



4

Agregar 12 oz de hielo si el frappé es chico, 16 oz si es mediano, o 20 oz si es grande.



5

Tomar el vaso de la *licuadora*, colocarlo en la base y oprimir el botón de encendido.



6

Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *licuadora* en el vaso PET correspondiente.



7

Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.



8

Espolvorear granillo sobre la crema batida y la salsa.



9

Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente y un popote cuchara

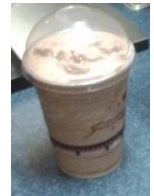


10

Entregar el producto al cliente, junto a un sorbete en empaque cerrado.



MALA PRACTICA. Adición incorrecta de la cantidad de hielo.



MALA PRACTICA. Servir el producto sin salsa o granillo de chocolate o sin crema batida o chantilly.



MALA PRACTICA. No conocer la velocidad y/intensidad del blender.



MALA PRACTICA. Blender en mal estado de limpieza.

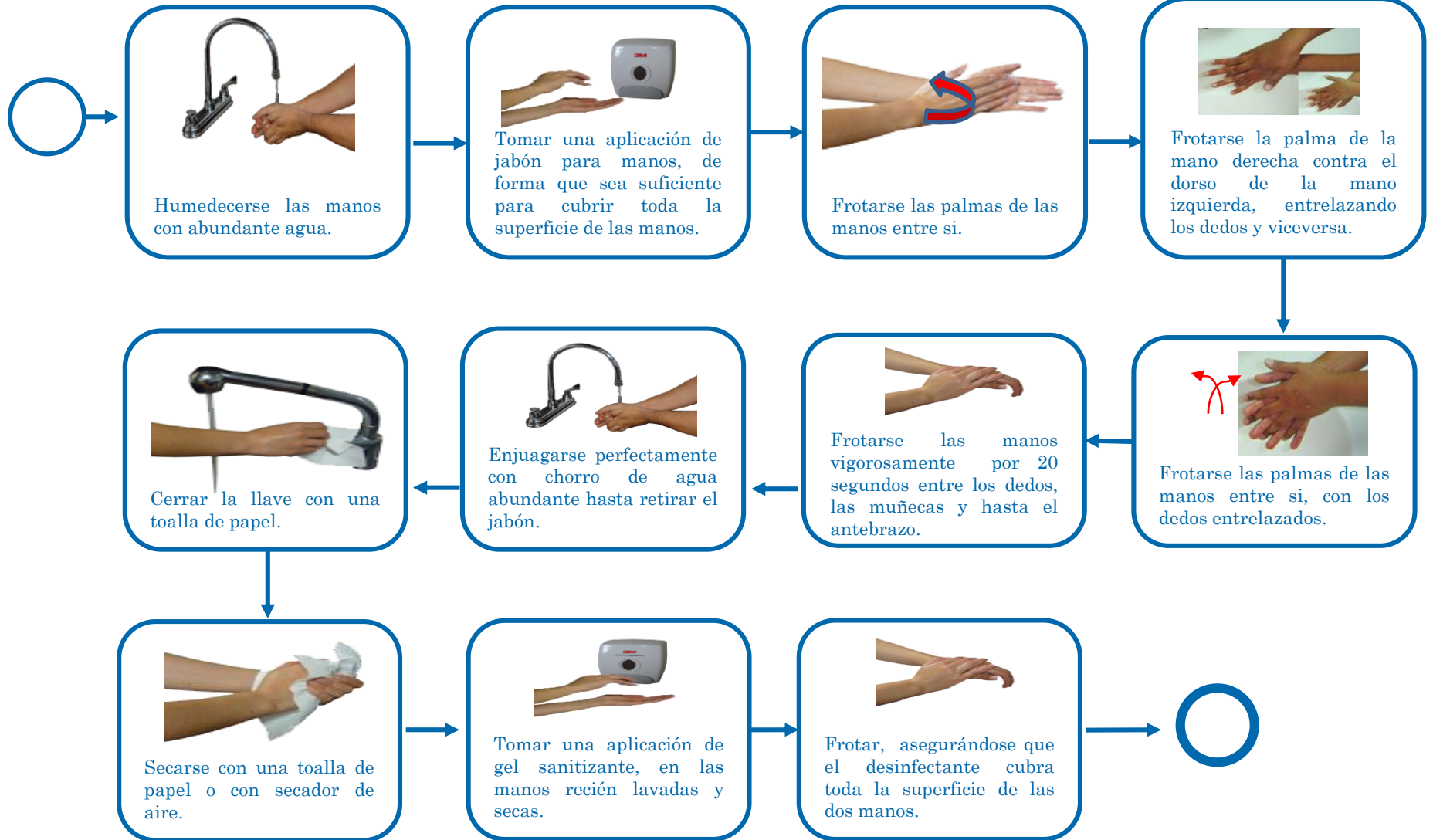


MALA PRACTICA. Adicionar cualquier materia prima al "ojo", por ejemplo leche.

Frappés

Técnica del lavado de manos

RA-GR-FRP-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.

Frappés

Ingredientes Extra para Bebidas

RA-GR-FRP-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
Galleta Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Frappés y chocolates fríos	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar leches y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		