

GUÍA RÁPIDA
LATTE CALIENTE
PANAMA

RA-GR-LTC-TRA-01

TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

Tamaño	Café/ #shots de <i>espresso</i>	Leche
Chico	14 g/1 doble	8 oz
Mediano	21 g/1 doble + 1 sencillo	11 oz
Grande	28 g/ 2 dobles	13 oz

TIPOS

Normal
Light
Descafeinado

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Fajilla

Fajilla colocada

Latte

Bebida caliente o fría servida con nuestra base de *espresso* y leche previamente cremada.

Cafetera Cimbali



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

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



4

Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche e inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca del costado, pero sin tocarla.



5

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.



6

Abrir lentamente la llave de paso del vapor hasta que salga uniformemente.



7

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



8

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



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 *espresso* y la leche en el vaso, asegurando que ésta última caiga sobre un costado para que se incorpore.



11

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

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



3

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



4

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



5

Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la lanceta apenas toque la leche.



6

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado, pero sin tocarla.



7

Oprimir una vez el botón “Vapor automático” y retirar la lanceta cuando termine de trabajar la superautomática.



8

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpio.



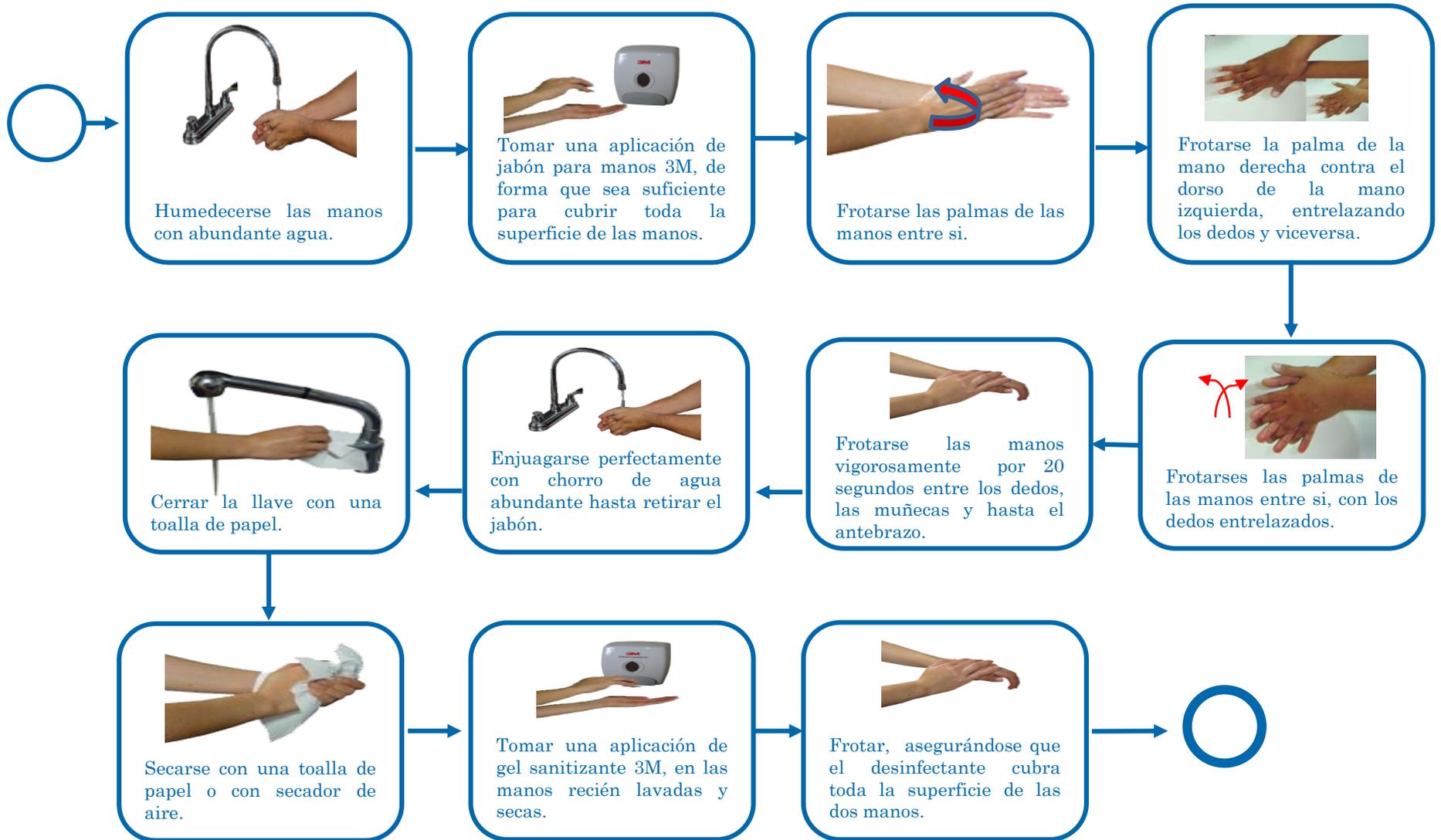
9

Servir el/los shot(s) de *espresso* y la leche cremada en el vaso, asegurando que ésta última caiga sobre un costado para que se incorpore.



10

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



* **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.

Latte Caliente
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-LTC-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