

**GUÍA RÁPIDA  
LATTE FRÍO  
PANAMÁ**

**RA-GR-LTF-TRA-01**

## Panamá

Tamaño	Café/ #shots de <i>expresso</i>	Leche fría
Chico	14 g/1 doble	4 oz
Mediano	21 g/1 doble+1 sencillo	4.5 oz
Grande	28 g/ 2 dobles	5.5 oz

### TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande



#### Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



#### Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos

### Latte

Bebida caliente o fría servida con nuestra base de *expresso* y leche previamente cremada. El *latte* frío se sirve con leche fría y crema batida.



1

Lavarse las manos de 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

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



4

Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al



5

Servir la leche fría en el de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente, así como el/los shot(s) de *expresso*.



6

Agregar crema batida con el sifón, dándole 2 vueltas a la circunferencia del vaso, y sobre ella poner salsa de chocolate y granillo de chocolate.



7

Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al

## Cafetera Superautomática Black & White



1

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



2

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



3

Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.



4

Elaborar los shots de *espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se en la **G.R. Espresso** y servirlo(s) en el vaso.



5

Servir en el vaso la cantidad de leche fría de acuerdo al tamaño solicitado el cliente.



6

Agregar crema batida con el sifón, dándole 2 vueltas a la circunferencia vaso, y sobre ella poner salsa de chocolate y granillo.



7

Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

# Latte Frío

## Técnica del lavado de manos

### RA-GR-LTF-TRA-01



Humedecerse las manos con abundante agua.



Tomar una aplicación de jabón para manos 3M, de forma que sea suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.



Frotarse las palmas de las manos entre si.



Frotarse la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.



Cerrar la llave con una toalla de papel.



Enjuagarse perfectamente con chorro de agua abundante hasta retirar el jabón.



Frotarse las manos vigorosamente por 20 segundos entre los dedos, las muñecas y hasta el antebrazo.



Frotarse las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados.



Secarse con una toalla de papel o con secador de aire.



Tomar una aplicación de gel sanitizante 3M, en las manos recién lavadas y secas.



Frotar, asegurándose que el desinfectante cubra toda la superficie de las dos manos.



## *Latte Frío*

### Ingredientes extra para bebidas

RA-GR-LTF-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
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.		
Bebidas frías con café y té	Se sirven en el vaso PET con hielos antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		