

GUÍA RÁPIDA
MOKA CALIENTE
REGION ANDINA - COLOMBIA

RA-GR-MOKA-CO-02

TAMAÑOS



Pequeño
(12 onzas)



Mediano
(16 onzas)



Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada
(Caliente sin quemar)



Vaso limpio

El exterior del
vaso deberá estar
limpio



Fajilla

Fajilla
colocada

Tamaño	Café/ #shots de <i>Expresso</i>	Chocolate Corona Flash	Leche Espumada
Pequeño	8 g / 1 shot sencillo	15 gramos	7.5 oz
Mediano	16 g / 1 shot doble	30 gramos	9.5 oz

Cafetera Cimbali



1

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



2

Shot sencillo

Elaborar los shots de café 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

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



5

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.



6

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



7

Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150 °F y 170 °F (65 a 76 °C) y retirar la lanceta de la jarra.



8

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpiar 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. Las esencias extras son: Amaretto y Vainilla. El extra también puede ser shot de café.



10

Servir el/los shot(s) de espresso en el vaso.



11

Agregar la cantidad de Chocolate Corona Flash de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



12

Revolver el Espresso y el Chocolate Corona Flash con la ayuda de una cuchara larga, cuidando no introducir la mano en el vaso



13

Servir la leche espumada en el vaso, asegurando que caiga sobre un costado para que se incorpore. Revolver con cuchara larga. Si el cliente lo solicita colocar tapa viajera.



14

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **Técnica de Ventas Vigente**.

Cafetera Black And White



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, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

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



5

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



6

Inclinarse 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

Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo. Las esencias extras son: Amaretto y Vainilla. El extra también puede ser shot de café.



10

Servir el/los shot(s) de espresso en el vaso.



11

Agregar la cantidad de Chocolate Corona Flash de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



12

Revolver el Espresso y el Chocolate Corona Flash con la ayuda de una cuchara larga, cuidando no introducir la mano en el vaso



13

Servir la leche espumada en el vaso, asegurando que caiga sobre un costado para que se incorpore. Revolver con cuchara larga. Si el cliente lo solicita colocar tapa viajera.



14

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como se indica en la Técnica de Venta Vigente.

Moka caliente
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-MOKA-CO-02

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	<ul style="list-style-type: none">• Versión Inicial	01/9/2015
02	<ul style="list-style-type: none">• Se cambia la codificación de acuerdo a la usada en la region.• Se elimina el tamaño grande de 20 oz. y toda la informacion relacionada.• Se elimina el sabor chocolate blanco.• Se cambian las fotos debido al cambio en el proceso y presentacion del producto.• Se elimina la crema batida, la salsa de chocolate, y los chips de chocolate como paso final en el proceso.• Se cambia la foto para agregar los shot de café en la cafetera Cimbali.	20/04/2017